

Trufa vainilla

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
210 gr	Nata — líquida
40 gr	Azúcar invertido
450 gr	Chocolate blanco
2 vaina/s	Vainilla
60 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Cobertura con el azúcar invertido a fundir solo un poco.
La nata calentamos con vainilla, semillas y vainas, volcamos la nata sobre la cobertura sin las vainas, mezclamos
Añadimos la mantequilla a los 32 ? 35 grados, mezclamos como una ganache.
Mejor esta ganache en la TH.