

Ganache de relleno (tartaleta choco)

Tipo de plato: Relleno Bombones · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

200 gr	Nata — al 35% MG
40 gr	Azúcar invertido
50 gr	Mantequilla
375 gr	Chocolate con leche

ELABORACIÓN

Nata y azúcar invertido al fuego justo hasta el punto de ebullición

Cobertura a la th, trituramos

Cuando la nata está en su punto la añadimos por el bocal de la th, esta tiene que estar máximo v. 3

Cuando esa mezcla esté máximo 40°C, añadir la mantequilla y seguir batiendo hasta conseguir una emulsión homogénea y brillante.

Si queremos rellenar bombones tiene que estar a 26°C antes de rellenar el molde.