

Ganache Mango

Tipo de plato: Relleno Bombones | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

63 gr Mango - en puré
31 gr Maracuyá - en puré
13 gr Azúcar invertido
200 gr Chocolate blanco - derretido
21 gr Mantequilla

ELABORACIÓN

Mango, maracuyá y azúcar invertido al fuego. Vamos removiendo para que no se pegue.

Una vez que empiece a hervir lo volcamos sobre el chocolate derretido.

Lo vamos mezclando hasta que quede bien integrado.

Lo dejamos enfriar hasta los 35^a removiendo constantemente.

Añadimos la mantequilla. Y con un turmix la vamos mezclando hasta que todo quede integrado.

Si usas esta ganache para rellenar chocolates debes dejarla enfriar a 28°.

Para otros rellenos dejar reposar 12 horas en la nevera tapado con papel film tocando la ganache.