

# Ganache Coco

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

## INGREDIENTES

200 gr Nata

250 gr Chocolate blanco

10 gr Glucosa - jarabe

30 gr Leche coco

50 gr Coco - en puré

## ELABORACIÓN

1. En una cacerola, lleva a ebullición la mitad de la nata (100g) y el jarabe de glucosa.
2. Vierte la mezcla caliente sobre el chocolate blanco y deja reposar por unos minutos para que se derrita.
3. Con una batidora, mezcla los ingredientes hasta obtener una textura suave y homogénea.
4. Agrega el puré de coco, la leche de coco y el resto de la nata (100g). Vuelve a batir hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
5. Vierte la mezcla en un recipiente plástico ancho y deja enfriar a temperatura ambiente.
6. Luego, refrigera la ganache durante al menos 10 horas para que tome consistencia.
7. Pasado el tiempo de refrigeración, bate la ganache con una batidora a velocidad media hasta que quede suave y cremoso.
8. ¡Listo! Ahora puedes usar la ganache de coco para decorar tus postres favoritos. Recuerda no batir demasiado la crema para evitar que se estropee.