

Ganache de frambuesa

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

INGREDIENTES

23 gr Azúcar invertido

194 gr Frambuesas - en puré

200 gr Chocolate Negro - 70%

29 gr Mantequilla - blanda

ELABORACIÓN

Picamos o troceamos pequeño el chocolate negro, y lo ponemos en un bol.

En un cazo a fuego suave colocamos el azúcar invertido y el puré de frambuesas, llevamos a ebullición.

Vertemos la mezcla caliente sobre el chocolate, removiendo con unas varillas hasta que se derrita por completo.

Dejamos enfriar hasta los 35° C. incorporamos entonces la mantequilla blanda y cortada en cubitos, mezclamos ligeramente. Seguidamente le pasamos el túrmix muy lentamente y sin moverlo en exceso, hasta que tenga una textura suave y brillante.

Tapamos con papel film, de manera que el plástico toque directamente la superficie de la ganache. Reservamos hasta que se enfríe.