

Relleno bombones chocolate blanco con cereza

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

INGREDIENTES

180 gr Chocolate blanco

60 ml Nata

10 gr Azúcar invertido

30 gr Mantequilla

Licor - de cerezas Kirsch

Cerezas

Galletas canela y clavo (Speculoos)

ELABORACIÓN

En un bol picamos el chocolate blanco. ponemos a calentar la nata junto con el azúcar invertido en un cazo, cuando alcance los 90° C, retiramos del fuego y lo vertemos sobre el chocolate blanco mientras removemos con unas varillas, hasta que el chocolate se funda por completo, y obtengamos una textura fina y homogénea.

Dejamos enfriar hasta los 35° C. entonces añadimos la mantequilla cortada en dados, removemos con las varillas hasta que se incorpore, por último agregamos licor al gusto, en este caso es de cerezas. Dejamos enfriar hasta los 28° C.

Introducimos la ganache en una manga pastelera, rellenamos una cuarta parte del molde, esparcimos las cerezas partidas por la mitad uniformemente por toda la superficie. Formamos otra capa con la ganache, añadimos por encima los speculoos en trocitos pequeños, tapamos con más ganache. Dejamos que se endurezca un poco el chocolate.