

Ganache Raffaello para relleno

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

INGREDIENTES

200 gr Chocolate blanco

80 ml Nata - para montar

40 gr Coco - rallado fino

30 gr Almendras - molida muy fina

15 gr Mantequilla - (opcional pero aporta cremosidad y brillo)

5 gr Vainilla - de extracto de vainilla o de coco (opcional)

0,30 gr Sal

ELABORACIÓN

Calienta la nata en un cazo a fuego medio hasta que rompa a hervir. Retira inmediatamente del fuego.

Añade el chocolate blanco troceado y deja reposar 2 minutos. Luego remueve suavemente hasta que el chocolate se derrita por completo y quede una mezcla homogénea.

Incorpora el coco rallado, la almendra molida o pasta de almendra, el extracto (si lo usas), y una pizca de sal. Mezcla bien.

Añade la mantequilla y remueve hasta que se integre completamente. Esto aporta una textura más sedosa.

Deja enfriar a temperatura ambiente, luego cubre con film transparente tocando la superficie y lleva al refrigerador al menos 4-6 horas (mejor si es de un día para otro).

Cuando la vayas a usar, sácala unos minutos antes para que esté maleable. Si quieres una textura más aireada, puedes batirla suavemente con batidora.