

Ganache de Baileys

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

INGREDIENTES

200 gr Chocolate con leche

100 ml Nata - para montar

50 ml Baileys

25 gr Mantequilla - (opcional, para dar brillo y suavidad)

ELABORACIÓN

Calienta la nata: Lleva la nata a ebullición suave y retira del fuego.

Funde el chocolate: Vierte la nata caliente sobre el chocolate troceado. Deja reposar 1 minuto y luego mezcla suavemente con espátula o batidor hasta que esté completamente fundido y homogéneo.

Añade el Baileys: Incorpóralo poco a poco, removiendo para emulsionar. Si lo deseas más intenso, puedes añadir hasta 60 ml.

Agrega la mantequilla (opcional): Añádela en cubitos cuando la mezcla aún esté caliente y remueve hasta que se integre. Esto aporta brillo y textura más sedosa.

Enfría: Deja enfriar a temperatura ambiente. Luego refrigera si deseas una textura más firme para rellenar bombones o trufas.

Opciones:

Chocolate negro (mín. 70% cacao): más intensa, menos dulce.

Chocolate con leche: más suave, equilibra bien con el licor.

Chocolate blanco: ideal para un sabor muy cremoso y dulce. En este caso, usa 300 g de chocolate blanco y reduce la nata a 80 ml.

Usos:

Relleno de bombones de molde (deja reposar hasta textura tipo pasta de dientes para usar con manga).

Relleno de tartas o bizcochos por capas.

Relleno o cobertura de macarons, tartaletas o cupcakes.

Como trufa, si la enfrías y haces bolitas que luego puedes cubrir con cacao.