

Ganache de Chocolate y Naranja

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

INGREDIENTES

200 gr Chocolate Negro - (mínimo 60-70% cacao)
100 ml Nata - para montar
1 Ralladura naranja - (sin parte blanca)
20 gr Mantequilla - (opcional, para dar brillo y suavidad)
28 gr Licor naranja - (opcional: Cointreau, Grand Marnier o triple sec)

ELABORACIÓN

Trocea el chocolate y colócalo en un bol resistente al calor.
Calienta la nata en un cazo con la ralladura de naranja. Cuando rompa a hervir, retira del fuego y deja infusionar 3-5 minutos.
Cuela la nata (si quieres una textura muy fina) y vuelve a calentarla si se ha enfriado.
Vierte la nata caliente sobre el chocolate. Deja reposar 1 minuto sin remover.
Remueve en círculos desde el centro con espátula o varilla hasta que se forme una emulsión brillante.
Añade la mantequilla (opcional) y mezcla bien hasta que se integre.
Agrega el licor de naranja, si lo usas, y mezcla.
Deja enfriar a temperatura ambiente o refrigera ligeramente hasta que adquiera textura para rellenar.
Otras versiones rápidas:
Ganache de chocolate blanco y naranja
200 g de chocolate blanco
60 ml de nata para montar
Ralladura de naranja y unas gotas de zumo
Ideal para un relleno más dulce y suave
Ganache con zumo de naranja natural (sin nata)
150 g de chocolate negro
100 ml de zumo de naranja colado
1 cda de miel o sirope
Opción más ligera, pero menos estable para bombones
Usos:
Relleno de bombones artesanales
Relleno o cobertura de tartas de chocolate
Centro cremoso de trufas
Entre capas de macarons