

Ganache de Mango con Chocolate Blanco y Gelatina

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

INGREDIENTES

200 gr Chocolate blanco
80 gr Mango - puré
20 gr Nata - montar
4 gr Gelatina en hojas - o 2,5 g de gelatina en polvo
5 gr Zumo de limón - (opcional, realza el sabor)
12 gr Mantequilla - (opcional, da brillo y suavidad)

ELABORACIÓN

Hidrata la gelatina:

Si usas hojas, ponlas en agua fría 5–10 min.

Si usas gelatina en polvo, hidrata con 2 cucharadas de agua fría y deja que se hinche.

Calienta el puré de mango con la nata en un cazo hasta que casi hierva. Agrega el zumo de limón.

Retira del fuego y añade la gelatina hidratada. Remueve hasta que se disuelva por completo.

Vierte la mezcla caliente sobre el chocolate blanco troceado. Espera 1 minuto y mezcla bien hasta emulsionar.

Agrega la mantequilla cuando esté templado (opcional) y mezcla hasta incorporar.

Vierte la ganache en moldes de silicona (semiesferas, cubos o cilindros). También puedes verterla en un marco y cortarla en cubos al solidificar.

Refrigera al menos 4–6 horas, o idealmente toda la noche, hasta que esté firme y moldeable.

Desmolda con cuidado y deja a temperatura ambiente 10–15 min antes de cubrir con chocolate si haces bombones.

Aplicaciones:

Uso

Forma de uso

Interior de bombones

Inserta el núcleo dentro del molde de chocolate

Relleno de trufas (núcleo firme)

Reboza o cubre con ganache exterior o chocolate

Ganache de Mango con Chocolate Blanco y Gelatina - 2

Cubos para postres

Corta en dados y coloca en tartaletas o bases

Montaje tipo gelificado

Ideal como contraste con mousse o cremas