

Ganache chocolate (Torta merengue)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
300 gr Azúcar
3 gr Claras de huevo
300 gr Chocolate Negro
300 gr Nata
6 gr Yema de huevo
150 gr Mantequilla

ELABORACIÓN

Se hace un almíbar con el azúcar a punto de bolita blanda, (el punto será cuando comienza a hacer globitos y se van explotando lentamente). Mientras se van batiendo las yemas y cuando el almíbar está a punto y sin dejar de batir se le incorpora a las yemas hasta que toda la mezcla se enfríe y se endurezca. Aparte derretir a baño de María el chocolate con la manteca y una vez frío se incorpora a las yemas. Luego se incorpora la crema semi batida, que no esté a punto chantilly, sino a tres cuarto de batido y por último las claras batidas a nieve con una pizca de sal. Importante: Las yemas con el almíbar deben estar bien fríos antes de agregar el resto y el chocolate también. Las claras bien batidas. Se le puede agregar 1 sobre de gelatina s/ sabor (7 grs.), hidratada en agua y disuelta a baño maría o microondas, junto con el almíbar, esto hará que tome más consistencia.