

Ganache chocolate

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

INGREDIENTES

0
100 gr Azúcar
300 gr Chocolate Negro - postres Nestlé
6 Huevos - separar claras de yemas
200 gr Leche
150 gr Mantequilla
250 gr Nata - montada
Sal
Zumo de limón

ELABORACIÓN

Vierta en el vaso la leche, las yemas, la mantequilla y el azúcar y programar 5 minutos, temperatura 80º, velocidad 4. Añada el chocolate troceado, deje que se ablande y triture 15 segundos a velocidad 6. Vierta en un recipiente y deje enfriar. Seguidamente, lave muy bien el vaso y una vez bien frío, ponga la mariposa en las cuchillas. Agregue las claras con unas gotas de limón y una pizca de sal y programe 5-6 minutos a velocidad 2 ½. Mezcle las claras con la crema de chocolate, en forma envolvente y vierta la Mouse en cuencos individuales. Introduzca en el frigorífico y reserve. Antes de servir, si lo desea, adornar con nata montada.