

Ganache chocolate negro (Tarta chocolate_plátano)

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

INGREDIENTES

0

500 gr Nata - líquida

50 gr Azúcar invertido

450 gr Chocolate Negro - negra del 64%

175 gr Mantequilla - pomada.

ELABORACIÓN

Nata al fuego hasta el punto de ebullición.

La cobertura fundida o triturada junto con el azúcar invertido.

Cuando la nata esta en su punto la volcamos sobre cobertura, con una espátula vamos mezclando muy muy suavemente la cobertura con la nata, cuando está a 38-40°C añadimos la mantequilla y seguimos revolviendo con suavidad, hasta integrar todos los elementos.