

Trufa vainilla

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

INGREDIENTES

0

210 gr Nata - líquida

40 gr Azúcar invertido

450 gr Chocolate blanco

2 vaina/s Vainilla

60 gr Mantequilla

ELABORACIÓN

Cobertura con el azúcar invertido a fundir solo un poco.

La nata calentamos con vainilla, semillas y vainas, volcamos la nata sobre la cobertura sin las vainas, mezclamos

Añadimos la mantequilla a los 32 ? 35 grados, mezclamos como una ganache.

Mejor esta ganache en la TH.