https://www.reyvi.com/receta/ganache-con-cobertura-extra-bitter-guayaquil-64/



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Ganache con cobertura Extra Bitter Guayaquil® 64%

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 MINUTOS

RACIONES:
12 PERSONAS

DIFICULTAD:
INTERMEDIO

LISTA DE INGREDIENTES

- 500 gr. de nata líquida 35% MG
- 50 gr. de azúcar
- 500 gr. de cobertura negra Extra Bitter Guayaquil 64%
- 50 gr. de mantequilla

PREPARACIÓN

1\. Calentar nata y azúcares hasta los 40/45 ºC.

2\. Verter a intervalos sobre la cobertura fundida a 40/45 ºC.

3\. Emulsionar.

4\. Incorporar la mantequilla.

5\. Atemperar a 30 ºC y rellenar en moldes o bolas huecas de chocolate negro.

6\. Dejar cristalizar un mínimo de 6-8 horas.