https://www.reyvi.com/receta/ganache-montada-de-chocolate-alunga-41/



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Ganache montada de chocolate Alunga® 41%

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 MINUTOS

RACIONES:
8 PERSONAS

DIFICULTAD:
FÁCIL

LISTA DE INGREDIENTES

- 178 gr. de nata líquida 35% (1)
- 58 gr. de leche entera
- 40 gr. de jarabe de glucosa
- 190 gr. de cobertura de leche Alunga® 41%
- 32 gr. de masa de gelatina 1-6
- 422 gr. de nata líquida 35% (2)

PREPARACIÓN

1\. Calentar la nata (1) con la leche y el jarabe de glucosa.

2\. Al hervir, retirar del fuego e incorporar la masa de gelatina **(*)**.

3\. Verter el líquido sobre la cobertura en gotas y emulsionar con túrmix.

4\. Añadir la nata líquida (2) fría y pasar el túrmix de nuevo.

5\. Enfriar rápidamente y refrigerar durante la noche.

6\. Montar cuando sea necesario hasta obtener una textura dosificable en manga.

(*) Masa de gelatina 1-6: Hidratar 1 parte de gelatina (hojas o polvo) con 6 partes de agua. Calentar hasta fundir y dejar enfriar hasta que solidifique. Equivalencia con gelatinia en hojas : 1 hoja de gelatina (2gr.) = 14 gr. de masa de gelatina.