



GANACHE SUAVE CON NATA (RECETAS BÁSICAS)

👤 Advanced level

Ganache suave perfecto para rellenar postres como tartas, porciones individuales, macarons o pralinés moldeados.

COMPOSICIÓN FINAL

- Forma el ganache llevando a ebullición la nata y la miel.
- Añade el chocolate mezclado con una batidora de mano.
- Refrigerera durante al menos 3 horas.
- Utiliza para rellenos de tartas, porciones individuales, mignons, macarons, etc.
- Los postres elaborados con esta receta básica deben guardarse en la nevera.
- También es posible, una vez terminado de mezclar el ganache, verterlo en moldes de silicona, llevarlo a temperatura negativa y utilizarlo para hacer varias inserciones