



# GANACHE DE CHOCOLATE CAMEL ORO PARA PRALINÉS DE CORTE

👤 Advanced level

**Ganache de chocolate para hacer pralinés de corte.**

## COMPOSICIÓN FINAL

- Derrite el chocolate a 40 °C.
- Hierve la nata con miel o ZUCCHERO INVERTITO y añádeñas poco a poco al chocolate, mezclando con una batidora de mano.
- Cuando el ganache alcance una temperatura de 35-40 °C, añade la mantequilla y mezcla hasta obtener una emulsión perfecta.
- Vierta directamente en la caja especial de ganache en una lata para hornear con papel para hornear y déjela cristalizar durante al menos 12 horas a una temperatura de 10-15 ° C.
- Moldear y chablonar las dos superficies con chocolate no templado.
- Imprima con un cortador de pastelería o corte con el "cortador de guitarra" apropiado de la forma deseada y cúbralo con chocolate templado.