



# GANACHE DE FRUTAS CON CAMELO ORO

👩‍🍳 Advanced level

Este tipo de ganache es ideal para rellenar dulces para almacenar a una temperatura positiva de +5 °C como: tartas, porciones individuales, mignon, macarons, etc.

## COMPOSICIÓN FINAL

- Calienta el agua a unos 40 °C.
- Añade FRUTTIDOR y mezcla con una batidora de mano.
- Derrite el chocolate a 40 °C y añádelo a la mezcla de FRUTTIDOR y agua.
- Cubre con película adhesiva y deja reposar durante al menos 4 horas en la nevera.