



GANACHE SUAVE DE CAMEL ORO CON AGUA

👤 Advanced level

Ganache de chocolate suave elaborado con agua

COMPOSICIÓN FINAL

Estos ganaches realzan el sabor del chocolate, son ideales para rellenar dulces para almacenar a una temperatura positiva (+5 °C) como: tartas, porciones individuales, mignons, macarons, etc.

-Hierve el agua y el Levosucrol y añade el chocolate, luego mezcla con una batidora de mano para crear un ganache suave.

-Pon en el frigorífico durante al menos 3 horas o utilízalo para insertos vertiéndolo inmediatamente en moldes de silicona y poniéndolo en el congelador.