



GANACHE CARMEL ORO CON LICOR

👩‍🍳 Advanced level

Ganache clásico con licor a 35-40 °C, ideal para hacer pralinés moldeados.

COMPOSICIÓN FINAL

- Forma el ganache llevando la crema a ebullición.
- Añade la mezcla de chocolate con la batidora de mano.
- Añade el licor y continúa mezclando.
- Espera a que el ganache alcance una temperatura de 28 °C y luego decóralo con la cáscara de praliné previamente preparada.
- Se recomienda almacenar los pralinés a una temperatura entre 10-15 °C.