



GANACHE DE CHOCOLATE BATIDO (RECETAS BÁSICAS)

👤 Advanced level

Receta básica para rellenar y decorar tartas, porciones individuales, mignons, macarons, cupcakes, etc.

COMPOSICIÓN FINAL

- Forma el ganache llevando la nata (1) a ebullición y añádela a las gotas de chocolate, mezclando con un batidor o con una batidora de mano.
- Añada la nata fría (2) poco a poco y sigue mezclando.
- Pon en la nevera durante al menos 3 horas (lo ideal es que esté toda la noche).
- Bate con un batidor a velocidad media/baja hasta obtener una consistencia suave y cremosa.
- Los postres elaborados con esta receta básica deben guardarse en la nevera.