



GANACHE DE CHOCOLATE CAMEL ORO PARA PRALINÉS DE CORTE

👤 Advanced level

Ganache de chocolate para fazer pralinés de corte.

FINAL COMPOSITION

- Derreta o chocolate a 40 °C.
- Ferva o creme com mel ou ZUCCHERO INVERTITO e adicione-os pouco a pouco ao chocolate, misturando com um liquidificador manual.
- Quando o ganache atingir uma temperatura de 35-40 °C, adicione a manteiga e misture até obter uma emulsão perfeita.
- Despeje diretamente na forma especial para ganache, colocada sobre uma assadeira forrada com papel manteiga, e deixe cristalizar por pelo menos 12 horas a uma temperatura de 10-15 °C.
- Molde e aplique o chablon nas duas superfícies com chocolate não temperado.
- Recorte com um cortador de massa ou corte com o "cortador de guitarra" apropriado para obter o formato desejado e cubra com chocolate temperado.