



GANACHE MACIO CAMEL ORO COM CREME (RECEITAS BÁSICAS)

👤 Advanced level

Ganache macio perfeito para recheiar sobremesas como bolos, porções individuais, macarons ou pralinés moldados.

FINAL COMPOSITION

- Prepare o ganache levando o creme e o mel para ferver.
- Adicione a mistura de chocolate com um liquidificador manual.
- Leve à geladeira por pelo menos 3 horas.
- Use para recheios de bolos, porções individuais, mignons, macarons etc.
- As sobremesas feitas com esta receita básica devem ser mantidas na geladeira.
- Também é possível, uma vez terminada a mistura do ganache, despejá-lo em moldes de silicone, trazê-lo à temperatura negativa e utilizá-lo para confeccionar diversos recheios.