



# GANACHE DE FRUTAS COM CARMEL ORO

👩‍🍳 Advanced level

Este tipo de ganache é ideal para rechear doces para serem armazenados a uma temperatura positiva de +5 °C, como: bolos, porções individuais, mignon, macarons, etc.

## FINAL COMPOSITION

- Aqueça a água a cerca de 40 °C.
- Adicione o FRUTTIDOR e misture usando um liquidificador manual.
- Derreta o chocolate a 40 °C e, em seguida, adicione-o à mistura FRUTTIDOR e água.
- Cubra com filme plástico e deixe descansar por pelo menos 4 horas na geladeira.