



GANACHE CAMEL ORO COM ÁLCOOL

👩‍🍳 Advanced level

Ganache clássico com álcool a 35-40 °C, ideal para fazer pralinés moldados.

FINAL COMPOSITION

- Prepare o ganache deixando o creme ferver.
- Adicione a mistura de chocolate com o liquidificador manual.
- Adicione o álcool e continue a misturar.
- Aguarde até que o ganache atinja uma temperatura de 28 °C e, em seguida, recheie a casca de praliné previamente preparada.
- Recomenda-se armazenar os pralinés a uma temperatura entre 10-15 °C.