



GANACHE DE CHOCOLATE BATIDO (RECEITAS BÁSICAS)

👤 Advanced level

Receita básica para recheio e decoração de bolos, porções individuais, mignon, macarons, cupcakes, etc.

FINAL COMPOSITION

- Prepare o ganache levando o creme (1) à fervura e adicione-o às gotas de chocolate, misturando com um batedor ou com um liquidificador manual.
- Adicione o creme frio (2) um pouco de cada vez e continue a misturar.
- Coloque na geladeira por pelo menos 3 horas (ideal durante a noite).
- Bata com um batedor em velocidade média/baixa até obter uma consistência macia e cremosa.
- As sobremesas feitas com esta receita básica devem ser mantidas na geladeira.