



GANACHE MACIO COM ÁGUA (RECEITAS BÁSICAS)

👤 Advanced level

Ganache de chocolate macio feito com água

FINAL COMPOSITION

Essas ganaches realçam o sabor do chocolate, são ideais para rechear doces para serem armazenados a uma temperatura positiva (+5 °C), tais como: bolos, porções individuais, mignons, macarons, etc.

-Leve a água e o Levosucrol para ferver e adicione o chocolate, depois misture com um liquidificador manual para criar uma ganache macio.

-Coloque na geladeira por pelo menos 3 horas ou use-a para recheios, despejando-a imediatamente em formas de silicone e levando-a ao freezer.



Extraordinary
made simple.