Ganache de chocolate



Ingredientes

Crema: 200 cc
Chocolate semi amargo al 55%: 180 gr
Gelatina: 8 g
Manteca: 70 g
Agua: 40 cc

Preparación de la Receta

- Picamos el **chocolate**
- Colocamos en un bol y reservamos.
- Por otro lado, colocamos la *crema* en una olla y la llevamos al fuego hasta que hierva.
- Volcamos la *crema* sobre el *chocolate* picado
- Dejamos unos minutos hasta que el *chocolate* se derrita
- Luego integramos con un batidor de alambre.
- Una vez que la preparación se encuentre tibia, incorporamos la *manteca*.
- Hidratamos la *gelatina* junto con el agua
- Activamos en el microondas por 30 segundos
- Incorporamos a la preparación anterior.
- Colocamos la preparación en una manga con pico
- Llevamos a la heladera durante 8 horas.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ganache-de-chocolate-4