

Ganache de chocolate blanco y maracuyá

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate blanco: 100 grs.

Avellanas: 20 g

Crema: 200 g

Preparación de la Receta

- Colocar el **chocolate** blanco picado en un bol, llevar a hervor la *crema* y volcar sobre el **chocolate**, dejar reposar 5 minutos.
- Mezclar y agregar el concentrado de **maracuyá**.

Emplatado

- En una copa de champagne colocar la *mousse* de *chocolate*, inclinar la copa y llevarla al frío hasta que se enfríe, colocar la ganache en la copa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ganache-de-chocolate-blanco-y-maracuya>