

Ganache de chocolate blanco



Ingredientes

Para el crumble

Chocolate blanco: 180 grs.

Harina: 80 grs.

Leche en polvo: 80 g

Manteca derretida: 110 g

Azúcar: 50 grs.

Sal: 4 g

Leche en polvo: 40 g

Maicena: 24 g

Para la ganache

Chocolate blanco: 300 grs.

Crema: 110 g

Sal: 2 g

Manteca: 50 grs.

Puré de zapallo: 140 g

Canela molida: 3 g

Glucosa: 100 grs.

Preparación de la Receta

Para la ganache :

- En el microondas derrita el **chocolate** con la *manteca*, mezcle bien y pase ésta preparación a un tubo, entibie la glucosa en el microondas y mezcle con el **chocolate**.
- Mezcle con el mixer.
- Emulsione la mezcla incorporando la *crema* fría en forma de hilo mixeando constantemente.
- Agregue el puré de *zapallo*, la sal, la canela y mixee. Lleve la ganache al frío por lo menos cuatro horas antes de usar.

Para el crumble :

- En un bowl mezcle los 40 gr de leche en polvo, *harina*, *maicena*, azúcar y sal, vierta la *manteca* derretida y mezcle con una cuchara. Lleve al frío por 30 minutos.
- Ponga ésta preparación sobre una placa con silpat y lleve al horno a 170 C por 12 minutos.
- Retire y pase el cruble a un bowl, derrita el *chocolate* blanco en el microondas vierta en el bowl y mezcle bien, guarde en la heladera.
- Sirva con helado de *chocolate* amargo.

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