Ganache de chocolate blanco

Ingredientes

Para el crumble

Chocolate blanco: 180 grs.
Harina: 80 grs.
Leche en polvo: 80 g
Manteca derretida: 110 g
Azucar: 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