Ganache de chocolate y coco



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 80 g
Crema de leche: 150 g
Leche de coco: 100 cc
Chocolate amargo: 350 g
Glucosa: 30 g

Preparación de la Receta

- Para realizar la masa de las tarteletas **ver aquí**.
- Llevamos a fuego 150 g de *crema* de leche, 100 cc de leche de coco, 30 g de glucosa
- Dejamos que hierva y volcamos sobre 350 g de **chocolate** amargo.
- Dejamos que el *chocolate* tome temperatura y mezclamos bien hasta fundir.
- Agregamos 80 g
- De *manteca* y continuamos mezclando
- Mantenemos a temperatura ambiente.
- Llevamos la preparación a una manga y rellenamos las tarteletas ya cocidas

Para terminar

- Decoramos con figuras de *chocolate*.

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