

Ingredientes Ganache Chocolate:

- 150 g chocolate negro 50%
- 100 g chocolate con leche
- 10 g manteca de cacao
- 125 g leche entera
- 125 g nata 35%
- 40 g glucosa
- 50 g yemas
- 50 g mantequilla pomada sin sal

Preparación:

1. Fundir los chocolates en el microondas o al baño maría.
2. Fundir a parte la manteca de cacao y mezclar con las coberturas.
3. Combinar la leche y la nata junto con la glucosa y las yemas y llevar a 82º para pasteurizar, colar y pesar 200 g.
4. Hacer una ganache con la crema y los chocolates.
5. Esperar a que esté templado y añadir la mantequilla (35º).
6. Turbinar.
7. Filmar y reservar fuera de la nevera en un lugar fresco.

Nota:

Si quieres puedes añadirle un chorrito de ron al final de la elaboración para los que buscan sabores más intensos.