

Ingredientes **ganache de manzana:**

- 300 g chocolate blanco 30%
- 30 g manteca de cacao
- 75 g pure de **manzana verde**
- 60 g azúcar
- 25 g glucosa
- 2 g zumo de limón (colado)
- 40 g pasta concentrada de manzana verde ([SOSA](#))
- 15 g **sidra dulce**

Preparación:

1. Fundir el chocolate y la manteca por separado y combinarlos.
2. Combinar el puré natural y los azúcares, hervir para pasteurizar. Añadir el chorrito de limón y añadir la pasta concentrada.
3. Añadir la sidra por último.
4. Hacer la ganache con el chocolate y el puré.
5. Turbinar.
6. Reservar filmado en lugar fresco fuera de la nevera.

Consejos:

Si quieres meterle un núcleo al relleno crujiente y refrescante puedes cortar daditos de **manzana verde** de 1 cm y dejarlos bañados con sidra y algo de azúcar durante un día, luego los escurres y lo metes en el centro de la ganache.