



GANACHE VEGANO SUAVE (RECETAS BÁSICAS)

👨‍🍳 Advanced level

Ganache suave perfecto para rellenar postres como pasteles, porciones individuales, macarons o pralinés moldeados.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pastry chef

COMPOSICIÓN FINAL

Para elaborar el ganache, lleva la crema vegetal a ebullición (1) y añádela a las gotas de chocolate, mezclando con un batidor o una batidora de inmersión.

Añade lentamente la crema vegetal fría mientras continúas mezclando. Refrigerera durante al menos 3 horas, (idealmente durante la noche).

Bate con un batidor a velocidad media/baja hasta obtener una consistencia suave y cremosa.