



Paso a Paso

Ganache de Chocolate Blanco

Descripción: Ganache de chocolate blanco para rellenar tartas o cupcakes.

Ingredientes:

- 250 gr. de Chocolate blanco para repostería
- 180 ml. de Nata o Topping (Puratos)
- 1 Cucharada de Mantequilla sin Sal



Preparación: Antes que nada, debemos de recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo seis sencillos pasos puedes realizar un delicioso ganache de chocolate blanco con el que podrás rellenar tus tartas o cupcakes



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Lo primero que debemos hacer es trocear el chocolate blanco en un recipiente que sea resistente al calor.

2



Luego, colocamos en una cacerola la mantequilla a fuego lento.

3



Agregamos la nata a la mantequilla y removemos hasta que entre en ebullición.

4



Una vez que tengamos lista la mezcla de la mantequilla con la nata, la incorporamos al chocolate troceado en el recipiente resistente al calor.

5



A continuación, comenzamos a batir con un batidor de mano hasta que el chocolate se incorpore totalmente a la mezcla.

6



Dejamos reposar el ganache hasta que este frío. Cuando lo vayamos a utilizar batimos un poco y listo!!!