



Paso a Paso

Ganache de Chocolate Negro y Coco

Descripción: Ganache de chocolate negro para cubrir o rellenar tartas.

Ingredientes:

- 250 gr. de Chocolate negro para repostería
- 180 ml. de Topping o Nata
- 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 negro con el que podrás decorar o rellenar tus tartas.



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 negro en un recipiente que sea resistente al calor.

2



Colocamos en una cacerola la mantequilla a fuego lento.

3



Agregamos a la mantequilla, el Topping (Nata) y removemos hasta que entre en ebullición.

4



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

5



Cuando agregamos la mezcla al chocolate 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!!!