

GANACHES PARA MACARON

300g nata 35% MG
50g azúcar invertido

Si la queremos hacer de:

Chocolate negro 70%: 245g
Chocolate blanco 35%: 575g
Chocolate con leche 40%:450g

*En la masterclass la haremos de chocolate negro.

- Calentamos la nata con el azúcar invertido a 60°C.
- Fundimos el chocolate a 40°C.
- Juntamos nata con chocolate, poco a poco, del centro hacia los lados, creando un núcleo elástico.
- Dejar cristalizar a 15°C sin humedad, unas 8 horas.