



ESTER ROELAS

P A S T E L E R Í A O N L I N E

GANACHE ULTRA CREMOSA CARAMELO:

115g azúcar

226g nata 35% MG

15g glucosa

41g mantequilla clarificada

101g choco negro

Caramelizar el azúcar, extender en silpat y dejar enfriar. Triturar con ayuda de un robot en polvo fino.

Calentar la nata con la glucosa y el caramelo, a 60°C.

Fundir el chocolate a 40°C.

Emulsionar nata con chocolate, agregar mantequilla clarificada y perfeccionar la emulsión.

Dejar cristalizar 8h en nevera.