

Ganache de chocolate negro

Ingredientes:

400 gr Nata para montar (al menos 35% materia grasa)
400 gr de chocolate negro

Preparación:

En una cacerola calentamos la nata hasta que esté a punto de hervir, justo antes la retiramos del fuego y añadimos todo el chocolate. Lo dejamos enfriar a temperatura ambiente y luego lo ponemos en la nevera hasta el día siguiente. Luego se puede montar de la misma manera que la nata o utilizarlo directamente. Este relleno no necesita nevera y es ideal para el verano.

Ganache de chocolate con leche

Ingredientes:

300 gr Nata para montar (al menos 35% materia grasa)
600 gr de chocolate con leche

Preparación:

La elaboración igual que el ganache de chocolate negro.

Ganache de chocolate blanco

Ingredientes:

200 gr Nata para montar (al menos 35% materia grasa)
600 gr de chocolate blanco

Preparación:

La elaboración igual que el ganache de chocolate negro.