



Ganache

Ingredientes para 1 litro de preparação:

CHOCOLATE DE COBERTURA 750 G

66% DE CACAU

NATAS LÍQUIDAS 580 ML

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Chocolate	750 g	Inserir na cuba fria	–	Pulse 2000 rpm	4-5 impulsos	Fechado	
2	Natas líquidas a 85°C	580 ml	Verter	55°C	OIOI Velocidade Intermitente	15 min.	Fechado	Possibilidade de incorporar natas líquidas aquecidas a 85°C
3			Alisar, caso necessário	–	1000 rpm	30 s		
4			Vazar num quadrado	–				



DICA DO CHEFE

Quanto mais o chocolate for rico em manteiga de cacau, mais a ganache será firme.