Bombones de Pascua con ganaché de chocolate blanco

Tiempo de preparación : 30 min
Dificultad :

Ingredientes

Para el ganaché

- 100 g de nata líquida
- 200 g de chocolate blanco

Para el chocolate

- 80 g de chocolate negro o con leche

Accesorios

- Un molde bombones de Pascua
- Un pincel de cocina
- Un bol
- Un batidor
- Un delantal
- Un gorro cocina

Pasos a seguir

1. Para preparar el ganaché de chocolate blanco: caliente la nata líquida a fuego suave en una cacerola, vierta el chocolate blanco poco a poco sin dejar de mezclar. Deje enfriar.
2. Para preparar el chocolate : utilice un chocolate de pastelería negro o con leche. Haga fundir 80 g de chocolate al baño maria (no añadir agua, leche o nata líquida...)
3. Para formar los bordes en chocolate en el molde, deposite, con ayuda de un pincel, el chocolate en el fondo y sobre los bordes .
4. Vierta el ganaché sobre el chocolate, llene a 1/3 el molde.
5. Vierta el resto de chocolate sobre el ganaché.
6. Ponga de nuevo el molde el la nevera durante 15 minutos minimo.
7. Desmolde y deguste sus bombones rellenos.

Hermex

Sabadell
Tel. 93 712 22 27
Fax 93 711 88 47

Madrid
Tel. 91 530 87 79
Fax 91 527 00 72

Sevilla
Tel. 95 498 00 78
Fax 95 457 26 86

Valladolid
Tel. 98 345 68 62
Fax 98 323 14 01

hermex@hermex.es
www.hermex.es