



Crema ganache al latte

★ Difficoltà bassa

⌚ 10 minuti

Ingredienti per la Crema ganache al latte

- 100 g Panna fresca
- 20 g Glucosio
- 170 g Cioccolato al latte
- 20 g Burro

Procedimento



1. Fate scaldare in una casseruola la panna fresca ed il glucosio.



2. Aggiungete il burro e fatelo fondere. Quando il composto inizia a bollire aggiungete il cioccolato a pezzetti.



3. Togliete dal fuoco e mescolate fino a completa fusione, poi coprite con una pellicola trasparente e fate raffreddare fuori dal frigorifero.



4. Una volta fredda, usatela con la sac a poche per farcire e/o accoppiare biscotti e macarons.