



Ganache al cioccolato bianco



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti:

- 150 g Panna
- 40 g Glucosio
- 25 g Burro
- 350 g Cioccolato Bianco

Procedimento



1. Fate fondere lentamente in una casseruola la panna fresca, il glucosio ed il burro.



2. Togliete dal fuoco e aggiungete poi il cioccolato a pezzetti o in gocce



3. Mescolate fino a completa fusione e continuate fino ad ottenere una consistenza densa e corposa.



4. Coprite, appoggiando pellicola trasparente sulla superficie della ganache e fatela raffreddare fuori dal frigorifero prima di utilizzarla.