

## Ganache con PASTA BUTTERKEKS

Nata	0,375 kg
Cobertura de chocolate blanco	0,900 kg
Jarabe de glucosa	0,150 kg
PASTA BUTTERKEKS	0,078 kg
Total	1,503 kg

### Proceso de elaboración

- Hervir brevemente la nata, añadir la cobertura de chocolate blanco y mezclar. A continuación, añadir el jarabe de glucosa y PASTA BUTTERKEKS y mezclar.
- Ligeramente fría, la ganache puede utilizarse, por ejemplo, como relleno para diferentes tipos de bombones.

