

RECETA

PAN DE MUERTO TRUFFA



INGREDIENTES

- 1pz (80g) Pan de muerto

RELLENO

- 50 g Top Cream® Chocolate batido
- 50g Chocolate semi amargo fundido

DECORACIÓN

- 100g Ganashe Oscuro
- 50g Ganashe Blanco
- 15g Rosetón de Truffa

PROCEDIMIENTO

1. Partir el pan por la mitad y reservar.
2. En un bowl mezclamos Top Cream® chocolate batido y el chocolate fundido y con la ayuda de una manga pastelera rellenamos nuestro pan de muerto tomando la parte inferior de este.
3. La parte superior la bañaremos con ganache oscuro previamente calentado a una temperatura de 30 °C
4. Rayaremos con ganache blanco en líneas de izquierda a derecha
5. Decorando por último con un rosetón de Truffa en el centro de nuestro pan.