

GANACHE

Equívocación del pastelero,
echar nata caliente en
chocolate

Significa tonto,
incompetente en francés

Recubrimiento de bombones
de chocolate, tartas (tarta
ópera) pastas de té o de
relleno

Puede ser banda o
consistente, más o menos
oscura dependiendo de la
proporción de chocolate

Se puede aromatizar con vainilla, moka, ron, o licores diversos

Crema básica en pastelería
elaborada con chocolate, nata o
crema de leche, creada en 1850