
GANACHE MUNTADA DE FESTUC AMB ALBERCOC

LES FRUITS - ALBERCOC 70% BAKELS

-Disposar l'albercoc directament sobre la base sable.

SABLE D'AMETLLES

240 g mantega FLECHARD Lingot

180 g sucre glace Labora

4 g sal fina

60 g ametlles en pols

100 g ou sencer

470 g farina Schapfen Mühle Weizenmehl type 550

GANACHE MONTADA DE FESTUC

1600 g nata Castillo fresca 35%

50 g glucosa LABORA

650 g **Cobertura Blanca ANEO 34% Weiss**

200 g pasta festuc pura.

-Escalfar 800 gr de nata amb la glucosa. Emulsionar amb la xocolata blanca i afegir la pasta de festuc. Al final, afegir la resta de nata freda. Reposar a la nevera 24 hores i montar abans de fer servir.

