



## GANACHE ALLA FRUTTA (RICETTE DI BASE)

GANACHE IDEALE PER LA FARCITURA DI DOLCI DA CONSERVARE A TEMPERATURA POSITIVA (+5°C) COME TORTE, MONOPORZIONI, MIGNON E MACARON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTIDOR

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 200
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - IN ALTERNATIVA	
FRUTTIDOR ALBICOCCA - ESEMPIO	g 200
ACQUA	g 80

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Scaldare l'acqua a circa 40°C.
- Aggiungere FRUTTIDOR e mixare con mixer ad immersione.
- Fondere il cioccolato a 40°C ed aggiungerlo al composto di FRUTTIDOR ed acqua.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare almeno 4 ore in frigorifero.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Al posto del FRUTTIDOR ALBICOCCA è possibile usare qualsiasi altro prodotto della gamma [FRUTTIDOR](#).