



## GANACHE CLASSICA CON ALCOLATO (RICETTE DI BASE)

GANACHE CLASSICA CON ALCOLATO A 35-40°, IDEALE PER LA REALIZZAZIONE DI PRALINE IN STAMPO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%

---

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%               | g 110 |
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA |       |
| PANNA 35% M.G.                                    | g 100 |
| ALCOLATO - 35-40° A SCELTA                        | g 10  |

### UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68-70-72%

---

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%                  | g 130 |
| MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA    |       |
| MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA |       |
| PANNA 35% M.G.                                    | g 100 |
| ALCOLATO - 35-40° A SCELTA                        | g 10  |

### UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

---

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%            | g 170 |
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA |       |
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA |       |
| PANNA 35% M.G.                              | g 100 |
| ALCOLATO - 35-40° A SCELTA                  | g 10  |

### UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

---

#### INGREDIENTI

|  |       |
|--|-------|
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%               | g 230 |
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA |       |
| PANNA 35% M.G.                                 | g 100 |
| ALCOLATO - 35-40° A SCELTA                     | g 15  |

### UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CAMEL

---

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| RENO CONCERTO LATTE 34%                     | g 240 |
| RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - IN ALTERNATIVA |       |
| PANNA 35% M.G.                              | g 100 |
| ALCOLATO - 35-40° A SCELTA                  | g 15  |

#### UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

---

##### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| SINFONIA GIANDUIA FONDENTE | g 220 |
| PANNA 35% M.G.             | g 100 |
| ALCOLATO - 35-40° A SCELTA | g 15  |

#### UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

---

##### INGREDIENTI

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% | g 250 |
| PANNA 35% M.G.                   | g 100 |
| ALCOLATO - 35-40° A SCELTA       | g 15  |

#### UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

---

##### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO | g 260 |
| PANNA 35% M.G.             | g 100 |
| ALCOLATO - 35-40° A SCELTA | g 15  |

#### UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

---

##### INGREDIENTI

|  |       |
|--|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO                   | g 270 |
| RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA |       |
| PANNA 35% M.G.                               | g 100 |
| ALCOLATO - 35-40° A SCELTA                   | g 15  |

## COMPOSIZIONE FINALE

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna
- Aggiungervi il cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- Aggiungere l'alcolato continuando a mixare.
- Attendere che la ganache raggiunga la temperatura di 28°C per poi poterla dressare nelle camicie di praline precedentemente preparate.
- Si consiglia di conservare le praline ad una temperatura tra i 10-15°C.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE