



GANACHE MORBIDA CON ACQUA (RICETTE DI BASE)

GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO REALIZZATA CON ACQUA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 72-75-76%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 75
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64-68-70%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 90
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 150
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 190
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 190
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

COMPOSIZIONE FINALE

Queste ganache esaltano il gusto del cioccolato, sono ideali per la farcitura di dolci da conservare a temperatura positiva +5°C come: torte, monoporzioni, mignon, macaron ecc

-Formare la ganache portando ad ebollizione l'acqua con il Levosucrol ed aggiungere il cioccolato, mixare con mixer ad immersione.

-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore od utilizzare per inserti versandola immediatamente in stampi in silicone e mettendola in congelatore.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE