



## GANACHE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO PER PRALINE DA TAGLIO (RICETTA DI BASE)

GANACHE AL CIOCCOLATO SPECIALE PER REALIZZARE PRALINE DA TAGLIO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### GANACHE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO PER PRALINE DA TAGLIO

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO	g 300
PANNA 35% M.G.	g 100
MIELE	g 25
ZUCCHERO INVERTITO - IN ALTERNATIVA	
BURRO 82% M.G.	g 60
SALE FINO	g 8

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Fondere il cioccolato a 40°C.
- A parte far bollire la panna con il miele o lo ZUCCHERO INVERTITO ed aggiungerli a filo nel cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- Quando la ganache arriverà ad una temperatura di 35-40°C aggiungere il burro e mixare nuovamente fino ad ottenere un'emulsione perfetta.
- Versare direttamente nell'apposito quadro per ganache su teglia con carta da forno e far cristallizzare per almeno 12 ore ad una temperatura di 10-15°C.
- Sformare e chablonare le due superfici con cioccolato non temperato.
- Stampare con coppapasta o tagliare con l'apposita "chitarra" della forma desiderata e ricoprire con cioccolato temperato.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

si consiglia, per esaltare il gusto, di aggiungere il 2% di sale.