



GANACHE CARAMEL ORO ALLA FRUTTA (RICETTA 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 CARAMEL ORO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 200
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

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