GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

RICETTA DI BASE CHE TROVA UTILIZZO NELLA FARCITURA E DECORAZIONE DI TORTE, MONOPORZIONI, MIGNON, MACARON, CUP CAKE ECC.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 80
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 130
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

COMPOSIZIONE FINALE

-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.
-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
-Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.
-I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati 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.