

# GANACHE MORBIDA AL CARAMEL ORO CON ACOUA (RICETTA DI BASE)

# GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO REALIZZATA CON ACQUA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





#### GANACHE MORBIDA AL CARAMEL ORO CON ACOUA

#### INGREDIENTI

g 190 SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO g 100 ACQUA 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

# I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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

