GANACHE MORBIDA AL CARAMEL ORO CON ACQUA (RICETTA DI BASE)

GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO REALIZZATA CON ACQUA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GANACHE MORBIDA AL CARAMEL ORO CON ACQUA

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO	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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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