



GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO (RICETTE DI BASE)

GANACHE MORBIDA CON PANNA, IDEALE PER LA FARCITURA DI DOLCI COME TORTE, MONOPORZIONI, MACARON O PRALINE IN STAMPO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



REALIZZAZIONE GANACHE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO	g 300
PANNA 35% M.G.	g 200
MIELE	g 35

COMPOSIZIONE FINALE

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna ed il miele.
 - Aggiungervi il cioccolato mixando con mixer ad immersione.
 - Mettere in frigorifero per almeno 3 ore.
 - Utilizzare per farciture di torte, monoporzioni, mignon, macaron ecc.
 - I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.
 - E' anche possibile, una volta finito di mixare la ganache, versarla immediatamente in stampi in silicone, abbatterla a temperatura negativa ed utilizzarla per realizzazione di inserti vari.
- N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il Miele con Nectar in pari dose.

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