

GANACHE MORBIDA CON PANNA (RICETTE DI BASE)

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%

| IN | ык | ы | IEI | |
|----|-----|----|-----|--|
| ш | VII | LV | шы | |

g 120 MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA

g 200 PANNA 35% M.G.

MIELE g 35

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68-70-72%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% g 130

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA

PANNA 35% M.G. g 200

g 35 MIELE



UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

| | FNI | |
|--|-----|--|
| | | |
| | | |

| SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% | g 170 |
|--|-------|
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA | |
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

INGREDIENTI

| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% | g 250 |
|---|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

| RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% | g 280 |
|--|-------|
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |



UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE g 230
PANNA 35% M.G. g 200
MIELE g 35

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE g 230
PANNA 35% M.G. g 200
MIELE g 35

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO g 260-280
PANNA 35% M.G. g 200
MIELE g 35

UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% g 300
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - IN ALTERNATIVA
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.
- -l 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.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE. CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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

