



GANACHE MORBIDA VEGANA (RICETTA DI BASE)

👨‍🍳 Livello intermedio

Ganache morbida ideale per la farcitura di dolci quali torte, monoporzioni, macaron o praline in stampo.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

COMPOSIZIONE FINALE

Formare la ganache portare a ebollizione la panna vegetale 1 ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione. Aggiungere la panna vegetale fredda a filo sempre 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.