



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

UTILIZZANDO VEGAN DARK DF

panna interamente vegetale

LEVOSUCROL

CIOCCOLATO VEGAN DARK DF

210g

35g

170g

Formulazione bilanciata con Vegan Dark DF
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO VEGAN DF

SINFONIA VEGAN M*LK DF

panna interamente vegetale

LEVOSUCROL

250 g

210g

20g

Formulazione bilanciata con Vegan DF M*I*k
Vedi sotto il processo di preparazione.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.