



# GANACHE ALLA FRUTTA (RICETTE DI BASE)

chef Livello base

Ganache ideale per la farcitura di dolci da conservare a temperatura positiva (+5°C) come torte, monoporzioni, mignon e macaron

## GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTIDOR

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

in alternativa

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

#### FRUTTIDOR ALBICOCCA - esempio

acqua

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con Cioccolato Bianco e Fruttidor  
Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

80g

## Composizione finale

- Scaldare l'acqua a circa 40°C.
- Aggiungere FRUTTIDOR e mixare con mixer ad immersione.
- Fondere il cioccolato a 40°C ed aggiungerlo al composto di FRUTTIDOR ed acqua.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare almeno 4 ore in frigorifero.



RICETTA CREATTA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE