



GANACHE ALLA FRUTTA (RICETTE DI BASE)

👤 Livello base

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



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.