



# 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

## GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTIDOR

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

200g

Formulazione bilanciata con Cioccolato Bianco e Fruttidor

In alternativa

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

FRUTTIDOR ALBICOCCA - esempio

200g

Vedi sotto il processo di preparazione.

acqua

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.