



GANACHE MORBIDA CON PANNA (RICETTE 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

CIOCCOLATO FONDENTE 76%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
76%

panna 35% m.g.
miele

120g
200g
35g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al
76%
Vedi sotto il processo di preparazione.

CIOCCOLATO FONDENTE 68%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
68%

panna 35% m.g.
miele

130g
200g
35g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al
68%
Vedi sotto il processo di preparazione.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
56%

170g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%

Vedi sotto il processo di preparazione.

In alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

In alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%
panna 35% m.g.

200g

miele

35g

CIOCCOLATO AL LATTE 38%

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

250g

Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%

panna 35% m.g.

200g

Vedi sotto il processo di preparazione.

miele

35g

CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CAMEL

RENO CONCERTO LATTE 34%

280g

Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e
lactee caramel

In alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

panna 35% m.g.

200g

Vedi sotto il processo di preparazione. traduci in
inglese

miele

35g

CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

230g

Formulazione bilanciata con cioccolato gianduiia
fondente

panna 35% m.g.

200g

Vedi sotto il processo di preparazione.

miele

35g

CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

230g

Formulazione bilanciata con cioccolato gianduiia al
latte

panna 35% m.g.

200g

Vedi sotto il processo di preparazione.

miele

35g



Extraordinary
made simple.

NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO
panna 35% m.g.
miele

260-280g
200g
35g

Formulazione bilanciata con nocciolato bianco
Vedi sotto il processo di preparazione.

CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
In alternativa
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%
panna 35% m.g.
miele

300g

200g
35g

Formulazione bilanciata con cioccolato bianco
Vedi sotto il processo di preparazione.

COMPOSIZIONE FINALE

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna ed il miele.
- Aggiungervi il cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero per almeno 3 ore.
- Utilizzare per farciture di torte, monoporzioni, mignon, macaron ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.
- E' anche possibile, una volta finito di mixare la ganache, versarla immediatamente in stampi in silicone, abatterla a temperatura negativa ed utilizzarla per realizzazione di inserti vari.



Extraordinary
made simple.