



GANACHE MORBIDA CON PANNA (RICETTE DI BASE)

chef Livello intermedio

Ganache morbida ideale per la farcitura di dolci quali torte, monoporzioni, macaron o praline in stampo.

CIOCCOLATO FONDENTE 76%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

120g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

35g

CIOCCOLATO FONDENTE 68%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

130g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

35g

CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

170g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%
Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

35g

CIOCCOLATO AL LATTE 38%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

250g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%
200g Vedi sotto il processo di preparazione.
35g

CIOCCOLATO AL LATTE 34% e LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

280g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e lactee caramel
Vedi sotto il processo di preparazione. traduci in inglese
200g
35g

CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

230g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente
200g Vedi sotto il processo di preparazione.
35g

CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

230g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia al latte

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

35g

NOCCIOOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

260-280g Formulazione bilanciata con nocciolato bianco

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

35g

CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

in alternativa

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato bianco

Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

35g

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, abbatterla a temperatura negativa ed utilizzarla per realizzazione di inserti vari.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE