



# 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.

## 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 CAMEL**

---

### **INGREDIENTI**

RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

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

## NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO 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, abatterla a temperatura negativa ed utilizzarla per realizzazione di inserti vari.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**