

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%	120g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%
panna 35% m.g.	200g	Vedi sotto il processo di preparazione.
miele	35g	

CIOCCOLATO FONDENTE 68%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	130g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%
panna 35% m.g.	200g	Vedi sotto il processo di preparazione.
miele	35g	

CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

RENO CONCERTO LATTE 34%	280g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e lactee caramel Vedi sotto il processo di preparazione. traduci in inglese
In alternativa		
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL		
panna 35% m.g.	200g	
miele	35g	

CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	230g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente Vedi sotto il processo di preparazione.
panna 35% m.g.	200g	
miele	35g	

CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	230g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia al latte Vedi sotto il processo di preparazione.
panna 35% m.g.	200g	
miele	35g	

NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	260-280g	Formulazione bilanciata con nocciolato bianco Vedi sotto il processo di preparazione.
panna 35% m.g.	200g	
miele	35g	

CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	300g	Formulazione bilanciata con cioccolato bianco Vedi sotto il processo di preparazione.
In alternativa		
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%		
panna 35% m.g.	200g	
miele	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.