



GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

👤 Livello intermedio

Ricetta di base che trova utilizzo nella farcitura e decorazione di torte, monoporzioni, mignon, macaron, cup cake.

Formulazione bilanciata con cioccolato AUREA Caramel oro.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

GANACHE MONTATA

Panna 35% m.g. - 1

[AUREA Caramel Oro](#)

Panna 35% m.g. - 2

80g

130g

200g

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
- Aggiungere la panna (2) fredda a filo continuando a mixare.
- Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

COMPOSIZIONE FINALE

- Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

NOTA: I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.