



GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

chef Livello intermedio

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

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - BOLLENTE

SINFONIA CARAMEL ORO

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

80g Formulazione bilanciata con cioccolato caramel oro

130g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

Composizione finale

- 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).
- Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE