



GANACHE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO PER PRALINE DA TAGLIO (RICETTA DI BASE)

👤 Livello intermedio

Ganache al cioccolato speciale per realizzare praline da taglio.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PROCEDIMENTO

[AUREA Caramel Oro](#)

Panna 35% m.g.

Miele

In alternativa

[Zucchero Invertito](#)

Burro 82% m.g.

Sale Fino

300g

100g

25g

60g

8g

- Fondere il cioccolato a 40°C.
- A parte far bollire la panna con il miele o lo Zucchero Invertito ed aggiungerli a filo nel cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- Quando la ganache arriverà ad una temperatura di 35-40°C aggiungere il burro e mixare nuovamente fino ad ottenere un'emulsione perfetta.
- Versare direttamente nell'apposito quadro per ganache su teglia con carta da forno e far cristallizzare per almeno 12 ore ad una temperatura di 10-15°C.
- Sformare e chablonare le due superfici con cioccolato non temperato.
- Stampare con coppapasta o tagliare con l'apposita "chitarra" della forma desiderata e ricoprire con cioccolato temperato.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.