

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

□ Livello intermedio

Ganache al cioccolato speciale per realizzare praline da taglio.

Composizione finale

- -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 temepratura 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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE