



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

chef Livello intermedio

Ganache al cioccolato speciale per realizzare praline da taglio.

GANACHE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO PER PRALINE DA TAGLIO

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

panna 35% m.g.

miele

IN ALTERNATIVA

ZUCCHERO INVERTITO

burro 82% m.g.

sale fino

PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato caramel oro

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

25g

60g

8g

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 temeptratura 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

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE