



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

 Livello intermedio

Ganache al cioccolato speciale per realizzare praline da taglio.

## GANACHE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO PER PRALINE DA TAGLIO

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CAMEL ORO

panna 35% m.g.

miele

#### IN ALTERNATIVA

ZUCCHERO INVERTITO

burro 82% m.g.

sale fino

### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato camel 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 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE