



# GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO (RICETTE DI BASE)

chef Livello intermedio

Ganache morbida con panna, ideale per la farcitura di dolci come torte, monoporzioni, macaron o praline in stampo.

## GANACHE MORBIDA CARAMEL ORO

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CARAMEL ORO

panna 35% m.g.  
miele

### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato caramel oro  
200g Vedi sotto il processo di preparazione.  
35g

## Composizione finale

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna ed il miele.
  - Aggiungervi il cioccolato mixando con mixer ad immersione.
  - Mettere in frigorifero per almeno 3 ore.
  - Utilizzare per farcite di torte, monoporzioni, mignon, macaron ecc.
  - I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.
  - E' anche possibile, una volta finito di mixare la ganache, versarla immediatamente in stampi in silicone, abbatterla a temperatura negativa ed utilizzarla per realizzazione di inserti vari.
- N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.



RICETTA CREATA DA:

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE