



# GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

## (RICETTE DI BASE)

 Livello intermedio

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

### GANACHE MORBIDA CAMEL ORO

#### INGREDIENTI

##### SINFONIA CAMEL ORO

panna 35% m.g.  
miele

#### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato camel 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 farciture 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**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE