



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.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

GANACHE MORBIDA CAMEL ORO

SINFONIA CAMEL ORO
panna 35% m.g.
miele

300g
200g
35g

Formulazione bilanciata con cioccolato caramel oro
Vedi sotto il processo di preparazione.

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, abatterla 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.