

GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO CARAMEL 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 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.

35q

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