



# GANACHE CARAMEL ORO ALLA FRUTTA (RICETTA DI BASE)

chef Livello intermedio

Ganache ideale per la farcitura di dolci da conservare a temperatura positiva (+5°C) come torte, monoporzioni, mignon e macaron

## GANACHE CARAMEL ORO ALLA FRUTTA

### INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

FRUTTIDOR ALBICOCCA - ESEMPIO

acqua

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato caramel oro e frutta

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

80g

## Composizione finale

- Scaldare l'acqua a circa 40°C.
- Aggiungere FRUTTIDOR e mixare con mixer ad immersione.
- Fondere il cioccolato a 40°C ed aggiungerlo al composto di FRUTTIDOR ed acqua.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare almeno 4 ore in frigorifero.



RICETTA CREATA DA:

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE