



# GANACHE CAMEL ORO ALLA FRUTTA (RICETTA DI BASE)

👤 Livello intermedio

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



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## 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.