



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

GANACHE CAMEL ORO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO
FRUTTIDOR ALBICOCCA - ESEMPIO
acqua

PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato camel 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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE