

GANACHE CARAMEL ORO ALLA FRUTTA (RICETTA DI BASE)

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

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