



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.

Formulazione bilanciata con cioccolato AUREA Caramel Oro e frutta.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PROCEDIMENTO

[AUREA Caramel Oro](#)

[Fruttidor Albicocca](#)

Acqua - 35-40° a scelta

200g

200g

80g

- 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.

NOTA: è possibile utilizzare un altro Fruttidor

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.