



GANACHE MORBIDA AL CAMEL ORO CON ACQUA (RICETTA DI BASE)

👩 Livello intermedio

Ganache morbida al cioccolato realizzata con acqua.

GANACHE MORBIDA AL CAMEL ORO CON ACQUA

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO

acqua

LEVOSUCROL

PREPARAZIONE

190g Formulazione bilanciata con cioccolato camel oro

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

20g

Composizione finale

Queste ganache esaltano il gusto del cioccolato, sono ideali per la farcitura di dolci da conservare a temperatura positiva +5°C come: torte, monoporzioni, mignon, macaron ecc

-Formare la ganache portando ad ebollizione l'acqua con il Levosucrol ed aggiungere il cioccolato, mixare con mixer ad immersione.

-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore od utilizzare per inserti versandola immediatamente in stampi in silicone e mettendola in congelatore.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE