



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

👤 Livello intermedio

Ganache morbida al cioccolato realizzata con acqua.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

GANACHE MORBIDA AL CAMEL ORO CON ACQUA

SINFONIA CAMEL ORO

acqua

LEVOSUCROL

190g

100g

20g

Formulazione bilanciata con cioccolato caramel oro
Vedi sotto il processo di preparazione.

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.



Extraordinary
made simple.