



# GANACHE MORBIDA AL CARAMEL ORO CON ACQUA (RICETTA DI BASE)

chef Livello intermedio

Ganache morbida al cioccolato realizzata con acqua.

## GANACHE MORBIDA AL CARAMEL ORO CON ACQUA

### INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

acqua

LEVOSUCROL

### PREPARAZIONE

190g Formulazione bilanciata con cioccolato caramel 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**

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE