



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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.