



GANACHE AL CAMEL ORO CON ALCOLATO (RICETTA DI BASE)

 Livello intermedio

Ganache classica con alcolato a 35-40°, ideale per la realizzazione di praline in stampo

GANACHE AL CAMEL ORO CON ALCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO

panna 35% m.g.

alcolato - 35-40° A SCELTA

PREPARAZIONE

260g Formulazione bilanciata con cioccolato camel oro e alcool

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

15g

Composizione finale

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna
- Aggiungervi il cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- Aggiungere l'alcolato continuando a mixare.
- Attendere che la ganache raggiunga la temperatura di 28°C per poi poterla dressare nelle camicie di praline precedentemente preparate.
- Si consiglia di conservare le praline ad una temperatura tra i 10-15°C.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE