

# GANACHE AL CARAMEL 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 CARAMEL ORO CON ALCOLATO**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO panna 35% m.g. alcolato - 35-40° A SCELTA

#### PREPARAZIONE

260g Formulazione bilanciata con cioccolato caramel 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