



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.

Formulazione bilanciata con cioccolato caramel oro e alcool.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PROCEDIMENTO

AUREA Caramel Oro

Panna 35% m.g.

Alcolato - 35-40° a scelta

260g

100g

15g

- 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.

NOTA: Si consiglia di conservare le praline ad una temperatura tra i 10-15°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.