

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

Livello intermedio

Ricetta di base che trova utilizzo nella farcitura e decorazione di torte, monoporzioni, mignon, macaron, cup cake ecc.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

GANACHE CON CIOCCOLATI FONDENTI 76%

panna 35% m.g. - (1) bollente	120g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%	85g
panna 35% m.g. - (2)	200g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.
Vedi sotto il processo di preparazione.

GANACHE CON CIOCCOLATI FONDENTI 68-72%

panna 35% m.g. - (1) bollente	110g
RENO CONCERTO FONDENTE 72%	90g
In alternativa	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	
panna 35% m.g. - (2)	200g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68-72%
Vedi sotto il processo di preparazione.

GANACHE CON CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

panna 35% m.g. - (1) bollente	100g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	100g
In alternativa	
RENO CONCERTO FONDENTE 58%	
In alternativa	
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	
panna 35% m.g. - (2)	200g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%
Vedi sotto il processo di preparazione.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GANACHE CON CIOCCOLATO AL LATTE 38%

panna 35% m.g. - (1) bollente	85g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	115g	Vedi sotto il processo di preparazione.
panna 35% m.g. - (2)	200g	

GANACHE CON CIOCCOLATO AL LATTE 34% O LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g. - (1) bollente	80g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% o Lactee Caramel.
RENO CONCERTO LATTE 34%	120g	Vedi sotto il processo di preparazione.
In alternativa		
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL		
panna 35% m.g. - (2)	200g	

GANACHE CON CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g. - (1) bollente	80g	Formulazione bilanciata con cioccolato Gianduia Fondente
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	115g	Vedi sotto il processo di preparazione.
panna 35% m.g. - (2)	200g	

GANACHE CON CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

panna 35% m.g. - (1) bollente	80g	Formulazione bilanciata con cioccolato Gianduia Latte.
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	120g	Vedi sotto il processo di preparazione.
panna 35% m.g. - (2)	200g	

GANACHE CON CIOCCOLATO BIANCO O NOCCIOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - (1) bollente	80g	Formulazione bilanciata con cioccolato bianco o nocciolato bianco.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	130g	Vedi sotto il processo di preparazione.
In alternativa		
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%		
In alternativa		
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO		
panna 35% m.g. - (2)	200g	

COMPOSIZIONE FINALE

- Formare la *ganache* portando a ebollizione la panna (1) e versandola sul cioccolato in gocce. Emulsionare con una frusta o con un mixer a immersione.
- Aggiungere a filo la panna (2) fredda, continuando a mixare.
- Riporre in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
- Montare con frusta a velocità medio-bassa fino a ottenere una consistenza morbida e cremosa.

I dolci preparati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

irca GROUP
Extraordinary made simple.