



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
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
76%
panna 35% m.g. - (2)

120g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al
76%.
85g Vedi sotto il processo di preparazione.
200g

GANACHE CON CIOCCOLATI FONDENTI 68-72%

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

110g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al
90g 68-72%
200g Vedi sotto il processo di preparazione.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GANACHE CON CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

panna 35% m.g. - (1) bollente	100g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64% Vedi sotto il processo di preparazione.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	100g	
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 58%		
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 64%		
panna 35% m.g. - (2)	200g	

GANACHE CON CIOCCOLATO AL LATTE 38%

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

GANACHE CON CIOCCOLATO AL LATTE 34% O LACTEE CAMEL

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

GANACHE CON CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

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

GANACHE CON CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

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



Extraordinary
made simple.

GANACHE CON CIOCCOLATO BIANCO O NOCCIOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - (1) bollente	80g	Formulazione bilanciata con cioccolato bianco o nocciolato bianco. Vedi sotto il processo di preparazione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	130g	
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.



Extraordinary
made simple.