



GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO (RICETTA DI BASE)

chef Livello intermedio

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

GANACHE CON CIOCCOLATI FONDENTI 76%

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) bollente

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

120g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.

85g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

GANACHE CON CIOCCOLATI FONDENTI 68-72%

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) bollente

RENO CONCERTO FONDENTE 72%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

110g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68-72%

90g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

GANACHE CON CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) bollente

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

100g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

GANACHE CON CIOCCOLATO AL LATTE 38%

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) bollente

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

85g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%

115g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

GANACHE CON CIOCCOLATO AL LATTE 34% O LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) bollente

RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

80g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% o Lactee Caramel.

120g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

GANACHE CON CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) bollente

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

80g Formulazione bilanciata con cioccolato Gianduia Fondente

115g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

GANACHE CON CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) bollente

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

80g Formulazione bilanciata con cioccolato Gianduia Latte.

120g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

GANACHE CON CIOCCOLATO BIANCO o NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) bollente

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

in alternativa

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

in alternativa

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - (2)

PREPARAZIONE

80g Formulazione bilanciata con cioccolato bianco o nocciolato bianco.

130g Vedi sotto il processo di preparazione.

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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE