



# GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO (RICETTA DI BASE)

👤 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 CAMEL

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) bollente  
RENO CONCERTO LATTE 34%  
in alternativa  
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL  
panna 35% m.g. - (2)

### PREPARAZIONE

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