



# GANACHE AL CIOCCOLATO PER PRALINE DA TAGLIO (RICETTE DI BASE)

👤 Livello intermedio

**Ganache al cioccolato speciale per realizzare praline da taglio**



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## COMPOSIZIONE FINALE

- Fondere il cioccolato a 40°C.
- A parte far bollire la panna con il miele o lo ZUCCHERO INVERTITO ed aggiungerli a filo nel cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- Quando la ganache arriverà ad una temperatura di 35-40°C aggiungere il burro e mixare nuovamente fino ad ottenere un'emulsione perfetta.
- Versare direttamente nell'apposito quadro per ganache su teglia con carta da forno e far cristallizzare per almeno 12 ore ad una temperatura di 10-15°C.
- Sformare e chablonare le due superfici con cioccolato non temperato.
- Stampare con coppapasta o tagliare con l'apposita "chitarra" della forma desiderata e ricoprire con cioccolato temperato.



Extraordinary  
made simple.