

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

CIOCCOLATO FONDENTE 76%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%	300g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 76%
panna 35% m.g.	200g	Vedi sotto il processo di preparazione.
miele	35g	
In alternativa		
ZUCCHERO INVERTITO		
burro	60g	

CIOCCOLATO FONDENTE 68%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	300g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 68%
panna 35% m.g.	180g	Vedi sotto il processo di preparazione.
miele	35g	
In alternativa		
ZUCCHERO INVERTITO		
burro	60g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	300g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 56-58-64%
In alternativa		Vedi sotto il processo di preparazione.
RENO CONCERTO FONDENTE 58%		
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 64%		
panna 35% m.g.	140g	
miele	35g	
In alternativa		
ZUCCHERO INVERTITO		
burro	60g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

CIOCCOLATO AL LATTE 34-38% E LACTEE CARAMEL

RENO CONCERTO LATTE 34%	300g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34-38% e lactee caramel Vedi sotto il processo di preparazione.
In alternativa		
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%		
In alternativa		
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL		
panna 35% m.g.	120g	
miele	35g	
In alternativa		
ZUCCHERO INVERTITO		
burro	60g	

CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	300g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente Vedi sotto il processo di preparazione.
panna 35% m.g.	130g	
miele	35g	
In alternativa		
ZUCCHERO INVERTITO		
burro	60g	

CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	300g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte Vedi sotto il processo di preparazione.
panna 35% m.g.	120g	
miele	35g	
In alternativa		
ZUCCHERO INVERTITO		
burro	60g	

NOCCIOLATO BIANCO O CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	300g	Formulazione bilanciata con nocciolato oppure cioccolato bianco Vedi sotto il processo di preparazione.
In alternativa		
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%		
In alternativa		
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO		
panna 35% m.g.	100g	
miele	25g	
In alternativa		
ZUCCHERO INVERTITO		
burro	60g	

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 temepratura 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.