



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

chef Livello intermedio

Ganache al cioccolato speciale per realizzare praline da taglio

## CIOCCOLATO FONDENTE 76%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

panna 35% m.g.

miele

in alternativa

ZUCCHERO INVERTITO

burro

### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 76%

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

35g

60g

## CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

panna 35% m.g.

miele

in alternativa

ZUCCHERO INVERTITO

burro

### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 68%

180g Vedi sotto il processo di preparazione.

35g

60g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alternativa  
RENO CONCERTO FONDENTE 58%  
in alternativa  
RENO CONCERTO FONDENTE 64%  
panna 35% m.g.  
miele  
in alternativa  
ZUCCHERO INVERTITO  
burro

### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 56-58-64%  
Vedi sotto il processo di preparazione.

140g  
35g  
60g

## CIOCCOLATO AL LATTE 34-38% e LACTEE CARAMEL

---

### INGREDIENTI

#### RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa  
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%  
in alternativa  
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL  
panna 35% m.g.  
miele  
in alternativa  
ZUCCHERO INVERTITO  
burro

### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34-38% e lactee caramel  
Vedi sotto il processo di preparazione.

120g  
35g  
60g

## CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g.  
miele  
in alternativa  
ZUCCHERO INVERTITO  
burro

### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente  
130g Vedi sotto il processo di preparazione.  
35g

60g

## CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

panna 35% m.g.

miele

in alternativa

ZUCCHERO INVERTITO

burro

### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte

120g Vedi sotto il processo di preparazione.

35g

60g

## NOCCIOLATO BIANCO o CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

in alternativa

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

miele

in alternativa

ZUCCHERO INVERTITO

burro

### PREPARAZIONE

300g Formulazione bilanciata con nocciolato oppure cioccolato bianco

Vedi sotto il processo di preparazione.

100g

25g

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 tempratura 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.



**RICETTA CREATTA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**