



GANACHE AL CIOCCOLATO PER PRALINE DA TAGLIO

(RICETTE DI BASE)

 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 CARMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CARMEL

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 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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE