



# GANACHE MORBIDA CON ACQUA (RICETTE DI BASE)

👤 Livello base

**Ganache morbida al cioccolato realizzata con acqua**



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## COMPOSIZIONE FINALE

**Queste ganache esaltano il gusto del cioccolato, sono ideali per la farcitura di dolci da conservare a temperatura positiva +5°C come: torte, monoporzioni, mignon, macaron ecc**

-Formare la ganache portando ad ebollizione l'acqua con il Levosucrol ed aggiungere il cioccolato, mixare con mixer ad immersione.

-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore od utilizzare per inserti versandola immediatamente in stampi in silicone e mettendola in congelatore.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.