



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

CIOCCOLATO FONDENTE 76%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
76%

acqua

[LEVOSUCROL](#)

75g

100g

20g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 76%
Vedi sotto il processo di preparazione.

CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64-68%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
56%

In alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

In alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

In alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

acqua

[LEVOSUCROL](#)

90g

100g

20g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 56-
58-64-68-70%
Vedi sotto il processo di preparazione.



Extraordinary
made simple.

CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

acqua

LEVOSUCROL

150g

100g

20g

Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente

Vedi sotto il processo di preparazione.

CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

acqua

LEVOSUCROL

190g

100g

20g

Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte

Vedi sotto il processo di preparazione.

NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

acqua

LEVOSUCROL

190g

100g

20g

Formulazione bilanciata con nocciolato bianco

Vedi sotto il processo di preparazione.

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.



Extraordinary
made simple.