

## GANACHE MORBIDA CON ACQUA (RICETTE DI BASE)

Ganache morbida al cioccolato realizzata con acqua

## **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.



**RICETTA CREATA DA:** 

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE