



# GANACHE MORBIDA CON ACQUA (RICETTE DI BASE)

chef Livello base

**Ganache morbida al cioccolato realizzata con acqua**

## CIOCCOLATO FONDENTE 76%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

acqua

LEVOSUCROL

### PREPARAZIONE

75g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 76%

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

20g

## CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64-68%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

acqua

LEVOSUCROL

### PREPARAZIONE

90g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 56-58-64-68-70%

Vedi sotto il processo di preparazione.

100g

20g

## CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

acqua

LEVOSUCROL

### PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

20g

## CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

acqua

LEVOSUCROL

### PREPARAZIONE

190g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

20g

## NOCCIOOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOOLATO BIANCO

acqua

LEVOSUCROL

### PREPARAZIONE

190g Formulazione bilanciata con nocciolato bianco

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

20g

## 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**