



GANACHE MORBIDA CON ACQUA (RICETTE DI BASE)

👤 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

NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO 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