

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%	75g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 76%
acqua	100g	Vedi sotto il processo di preparazione.
LEVOSUCROL	20g	

CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64-68%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	90g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente 56-58-64-68-70%
In alternativa		Vedi sotto il processo di preparazione.
RENO CONCERTO FONDENTE 58%		
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 64%		
In alternativa		
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%		
acqua	100g	
LEVOSUCROL	20g	

CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	150g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente
acqua	100g	Vedi sotto il processo di preparazione.
LEVOSUCROL	20g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	190g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte
acqua	100g	Vedi sotto il processo di preparazione.
LEVOSUCROL	20g	

NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	190g	Formulazione bilanciata con nocciolato bianco
acqua	100g	Vedi sotto il processo di preparazione.
LEVOSUCROL	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.