

GANACHE AL CARAMEL ORO CON ALCOLATO (RICETTA DI BASE)

GANACHE CLASSICA CON ALCOLATO A 35-40°, IDEALE PER LA REALIZZAZIONE DI PRALINE IN STAMPO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







GANACHE AL CARAMEL ORO CON ALCOLATO

INGREDIENTI

g 260 SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO g 100 PANNA 35% M.G. g 15 ALCOLATO - 35-40° A SCELTA

COMPOSIZIONE FINALE

- -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna
- -Aggiungervi il cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- -Aggiungere l'alcolato continuando a mixare.
- -Attendere che la ganache raggiunga la temperatura di 28°C per poi poterla dressare nelle camicie di praline precedentemente preparate.
- -Si consiglia di conservare le praline ad una temperatura tra i 10-15°C.



RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE



I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

si consiglia, per esaltare il gusto, di aggiungere il 2% di sale.

