



## GANACHE ALLA FRUTTA (RICETTE DI BASE)

GANACHE IDEALE PER LA FARCITURA DI DOLCI DA CONSERVARE A TEMPERATURA POSITIVA (+5°C) COME TORTE, MONOPORZIONI, MIGNON E MACARON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTIDOR

#### INGREDIENTI

|  |       |
|--|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO                   | g 200 |
| RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA |       |
| FRUTTIDOR ALBICOCCA - ESEMPIO                | g 200 |
| ACQUA  | g 80  |

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Scaldare l'acqua a circa 40°C.
- Aggiungere FRUTTIDOR e mixare con mixer ad immersione.
- Fondere il cioccolato a 40°C ed aggiungerlo al composto di FRUTTIDOR ed acqua.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare almeno 4 ore in frigorifero.



#### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Al posto del FRUTTIDOR ALBICOCCA è possibile usare qualsiasi altro prodotto della gamma [FRUTTIDOR](#).