



GANACHE CLASSICA CON ALCOLATO (RICETTE DI BASE)

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 110
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 10

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68-70-72%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 130
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 10

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 170
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 10

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 230
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 15

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%	g 240
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 15

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 220
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 15

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 250
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 15

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 260
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 15

UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 270
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 15

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