



## GANACHE MORBIDA CON ACQUA (RICETTE DI BASE)

### GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO REALIZZATA CON ACQUA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 72-75-76%

---

##### INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 75
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

#### UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64-68-70%

---

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 90
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 150
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 190
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

## UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 190
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

### 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 PER TE DA MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE