



GANACHE MORBIDA CON PANNA (RICETTE DI BASE)

GANACHE MORBIDA IDEALE PER LA FARCITURA DI DOLCI QUALI TORTE, MONOPORZIONI, MACARON O PRALINE IN STAMPO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% | g 120 |
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |

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 200 |
| MIELE | g 35 |

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 200 |
| MIELE | g 35 |

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% | g 250 |
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| RENO CONCERTO LATTE 34% | g 280 |
| RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-------|
| SINFONIA GIANDUIA FONDENTE | g 230 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------------|-------|
| RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% | g 230 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-----------|
| SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO | g 260-280 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |

UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 300 |
| RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| MIELE | g 35 |

COMPOSIZIONE FINALE

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna ed il miele.
- Aggiungervi il cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero per almeno 3 ore.
- Utilizzare per farciture di torte, monoporzioni, mignon, macaron ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.
- E' anche possibile, una volta finito di mixare la ganache, versarla immediatamente in stampi in silicone, abatterla a temperatura negativa ed utilizzarla per realizzazione di inserti vari.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il Miele con Nectar in pari dose.