



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 CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%	g 280
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - 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.