



GANACHE MORBIDA VEGANA (RICETTA DI BASE)

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

UTILIZZANDO VEGAN DARK DF

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-------|
| PANNA INTERAMENTE VEGETALE | g 210 |
| LEVOSUCROL | g 35 |
| CIOCCOLATO VEGAN DARK DF | g 170 |

UTILIZZANDO VEGAN DF

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-------|
| SINFONIA VEGAN M*LK DF | g 250 |
| PANNA INTERAMENTE VEGETALE | g 210 |
| LEVOSUCROL | g 20 |

COMPOSIZIONE FINALE

Formare la ganache portare a ebollizione la panna vegetale 1 ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione. Aggiungere la panna vegetale fredda a filo sempre continuando a mixare. Mettere in frigorifero per almeno 3 ore, (ideale una notte). Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE