GANACHE AL CIOCCOLATO PER PRALINE DA TAGLIO (ricette di base)

Ganache al cioccolato speciale per realizzare praline da taglio

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 200
MIELE	g 35
ZUCCHERO INVERTITO - IN ALTERNATIVA	
BURRO	g 60

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68-70-72%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 300
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 180
MIELE	g 35
ZUCCHERO INVERTITO - IN ALTERNATIVA	
BURRO	g 60

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 300
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 140
MIELE	g 35
ZUCCHERO INVERTITO - IN ALTERNATIVA	
BURRO	g 60

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34%, CIOCCOLATO AL LATTE 38% e LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 120
MIELE	g 35
ZUCCHERO INVERTITO - IN ALTERNATIVA	
BURRO	g 60

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 300
PANNA 35% M.G.	g 130
MIELE	g 35
ZUCCHERO INVERTITO - IN ALTERNATIVA	
BURRO	g 60

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 300
PANNA 35% M.G.	g 120
MIELE	g 35
ZUCCHERO INVERTITO - IN ALTERNATIVA	g
BURRO	g 60

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO e CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 300
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 100
MIELE	g 25
ZUCCHERO INVERTITO - IN ALTERNATIVA	
BURRO	g 60

COMPOSIZIONE FINALE

-Fondere il cioccolato a 40°C.
-A parte far bollire la panna con il miele o lo ZUCCHERO INVERTITO ed aggiungerli a filo nel cioccolato mixando con mixer ad immersione.
-Quando la ganache arriverà ad una temperatura di 35-40°C aggiungere il burro e mixare nuovamente fino ad ottenere un'emulsione perfetta.
-Versare direttamente nell'apposito quadro per ganache su teglia con carta da forno e far cristallizzare per almeno 12 ore ad una temepratura di 10-15°C.
-Sformare e chablonare le due superfici con cioccolato non temperato.
-Stampare con coppapasta o tagliare con l'apposita "chitarra" della forma desiderata e ricoprire con cioccolato temperato.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE