



GANACHE ALLA FRUTTA (ricette di base)

Ganache ideale per la farcitura di dolci da conservare a temperatura positiva (+5°C) come torte, monoporzioni, mignon e macaron

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTIDOR

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 200
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA	
FRUTTIDOR ALBICOCCA - ESEMPIO	g 200
ACQUA	g 80

COMPOSIZIONE FINALE

- Scaldare l'acqua a circa 40°C.
- Aggiungere FRUTTIDOR e mixare con mixer ad immersione.
- Fondere il cioccolato a 40°C ed aggiungerlo al composto di FRUTTIDOR ed acqua.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare almeno 4 ore in frigorifero.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Al posto del FRUTTIDOR ALBICOCCA è possibile usare qualsiasi altro prodotto della gamma [FRUTTIDOR](#).