



GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO (ricette di base)

Ricetta di base che trova utilizzo nella farcitura e decorazione di torte, monoporzioni, mignon, macaron, cup cake ecc.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 120
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 85
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68-70-72%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 110
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	g 90
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 72% - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 100
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 85
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 115
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% e LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 80
RENO CONCERTO LATTE 34%	g 120
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 80
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 115
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 80
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 120
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO e CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 80
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 130
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

COMPOSIZIONE FINALE

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
- Aggiungere la panna 2 fredda a filo 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.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE