



GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO (ricette di base)

Ganache morbida con panna, ideale per la farcitura di dolci come torte, monoporzioni, macaron o praline in stampo.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



REALIZZAZIONE GANACHE

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO	g 300
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.

N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.



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.

si consiglia, per esaltare il gusto, di aggiungere il 2% di sale.