

# **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

g 80

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTIDOR**

#### INGREDIENTI

ACQUA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 200
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - IN ALTERNATIVA	
FRUTTIDOR ALBICOCCA - ESEMPIO	g 200

## **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 gammaFRUTTIDOR.

