



GANACHE AL CAMEL ORO CON ALCOLATO (RICETTA DI BASE)

GANACHE CLASSICA CON ALCOLATO A 35-40°, IDEALE PER LA REALIZZAZIONE DI PRALINE IN STAMPO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE AL CAMEL ORO CON ALCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO	g 260
PANNA 35% M.G.	g 100
ALCOLATO - 35-40° A SCELTA	g 15

COMPOSIZIONE FINALE

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna
- Aggiungervi il cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- Aggiungere l'alcolato continuando a mixare.
- Attendere che la ganache raggiunga la temperatura di 28°C per poi poterla dressare nelle camicie di praline precedentemente preparate.
- Si consiglia di conservare le praline ad una temperatura tra i 10-15°C.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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