



GANACHE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO PER PRALINE DA TAGLIO (RICETTA DI BASE)

GANACHE AL CIOCCOLATO SPECIALE PER REALIZZARE PRALINE DA TAGLIO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO PER PRALINE DA TAGLIO

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO	g 300
PANNA 35% M.G.	g 100
MIELE	g 25
ZUCCHERO INVERTITO - IN ALTERNATIVA	
BURRO 82% M.G.	g 60
SALE FINO	g 8

COMPOSIZIONE FINALE

- Fondere il cioccolato a 40°C.
- A parte far bollire la panna con il miele o lo ZUCCHERO INVERTITO ed aggiungerli a filo nel cioccolato mixando con mixer ad immersione.
- Quando la ganache arriverà ad una temperatura di 35-40°C aggiungere il burro e mixare nuovamente fino ad ottenere un'emulsione perfetta.
- Versare direttamente nell'apposito quadro per ganache su teglia con carta da forno e far cristallizzare per almeno 12 ore ad una temperatura di 10-15°C.
- Sformare e chablonare le due superfici con cioccolato non temperato.
- Stampare con coppapasta o tagliare con l'apposita "chitarra" della forma desiderata e ricoprire con cioccolato temperato.

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.