



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 EXTRA 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 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72% - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA 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 EXTRA FONDENTE 56%	g 100
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA 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 AL 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 CAMEL

INGREDIENTI

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

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 80
SINFONIA CIOCCOLATO 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 CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	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 33%	g 130
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA CIOCCOLATO 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