



GANACHE MORBIDA VEGANA (RICETTA DI BASE)

GANACHE MORBIDA IDEALE PER LA FARCITURA DI DOLCI QUALI TORTE, MONOPORZIONI, MACARON O PRALINE IN STAMPO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



UTILIZZANDO VEGAN DARK DF

INGREDIENTI

PANNA INTERAMENTE VEGETALE	g 210
LEVOSUCROL	g 35
CIOCCOLATO VEGAN DARK DF	g 170

UTILIZZANDO VEGAN DF

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF	g 250
PANNA INTERAMENTE VEGETALE	g 210
LEVOSUCROL	g 20

COMPOSIZIONE FINALE

Formare la ganache portare a ebollizione la panna vegetale 1 ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione. Aggiungere la panna vegetale fredda a filo sempre 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.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

