



## GANACHE MORBIDA CON ACQUA (RICETTE DI BASE)

### GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO REALIZZATA CON ACQUA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 72-75-76%

##### INGREDIENTI

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%               | g 75  |
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA |       |
| MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA |       |
| ACQUA                                             | g 100 |
| LEVOSUCROL                                        | g 20  |

#### UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64-68-70%

##### INGREDIENTI

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%                  | g 90  |
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA       |       |
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA       |       |
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - IN ALTERNATIVA |       |
| MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA    |       |
| ACQUA                                             | g 100 |
| LEVOSUCROL                                        | g 20  |

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| SINFONIA GIANDUIA FONDENTE | g 150 |
| ACQUA                      | g 100 |
| LEVOSUCROL                 | g 20  |

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% | g 190 |
| ACQUA                            | g 100 |
| LEVOSUCROL                       | g 20  |

## UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO | g 190 |
| ACQUA                      | g 100 |
| LEVOSUCROL                 | g 20  |

### COMPOSIZIONE FINALE

**Queste ganache esaltano il gusto del cioccolato, sono ideali per la farcitura di dolci da conservare a temperatura positiva +5°C come: torte, monoporzioni, mignon, macaron ecc**

-Formare la ganache portando ad ebollizione l'acqua con il Levosucrol ed aggiungere il cioccolato, mixare con mixer ad immersione.

-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore od utilizzare per inserti versandola immediatamente in stampi in silicone e mettendola in congelatore.



## RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE