



## GANACHE MORBIDA AL CAMEL ORO CON ACQUA (RICETTA DI BASE)

GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO REALIZZATA CON ACQUA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### GANACHE MORBIDA AL CAMEL ORO CON ACQUA

#### INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO	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

PASTICCERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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