



## 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