



Ganache

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

CIOCCOLATO DA PASTICCERIA 750 GR

AL 66% DI CACAO

PANNA LIQUIDA 580 ML

								
	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Cioccolato	750 gr	Inserire nella vasca fredda	–	Impulsi 2000 giri/min	4-5 impulsi	Chiuso	
2	Panna liquida a 85°C	580 ml	Versare	 55°C	OIOI Velocità intermittente	15 min	Chiuso	Possibilità d'incorporare la panna liquida riscaldata a 85°C
3			Frullare se necessario	–	1000 giri/min	30 sec		Assaggiare per verificare
4			Formare dei quadrati	–				



ASTUZIA DELLO CHEF

Più il cioccolato è ricco di burro di cacao, più la ganache sarà densa.