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