

INGREDIENTI

620 gr panna 35%
150 gr sorbitolo
150 gr destrosio
900 gr cioccolato 70%
7 gr lecitina semifluida
90 gr burro anidro
130 gr sciroppo di glucosio
120 gr pasta di cacao 55%
60 gr olio di semi



PROCEDIMENTO:

Fondere il cioccolato sino a 40°C. Scaldare la panna, il destrosio, il sorbitolo e lo sciroppo di glucosio sino alla temperatura di 32°C. Mettere tutti gli ingredienti in un cutter sino ad ottenere un composto omogeneo. Colare il composto in stampi Chocoflex a sfera, facendolo penetrare dai fori sulla superficie e far stabilizzare in frigorifero. Per il massimo del risultato la ganache finita deve essere ad una temperatura di 32°C. Smodellare, aprendo lo stampo a metà, passare nel cioccolato fondente lasciare cristallizzare. Ripetere l'operazione e passare nel cacao.

INGREDIENTS

620 gr cream 35%
150 gr sorbitol
150 gr dextrose
900 gr chocolate 70%
7 gr semi-fluid lecithin
90 gr anhydrous butter
130 gr glucose syrup
120 gr cocoa paste 55%
60 gr seed oil

METHOD:

Melt chocolate up to 40°C. Heat cream, dextrose, sorbitol and glucose syrup up to 32°C temperature. Put all ingredients in a cutter and obtain a homogenous compound. Pour the compound into Chocoflex sphere mould, let it penetrate within surface's holes, and let it cool in refrigerator. For the best result, the finished ganache must be at 32°C temperature. Demould, by opening the mould in the middle, roll into dark chocolate and let crystallize. Repeat the operation and roll into cocoa.