

Crema ganache al latte

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti per la Crema ganache al latte

- **100 g** Panna fresca
- **20 g** Glucosio
- **170 g** Cioccolato al latte
- **20 g** Burro

Procedimento



1. Fate scaldare in una casseruola la panna fresca ed il glucosio.



2. Aggiungete il burro e fatelo fondere. Quando il composto inizia a bollire aggiungete il cioccolato a pezzetti.



3. Togliete dal fuoco e mescolate fino a completa fusione, poi coprite con una pellicola trasparente e fate raffreddare fuori dal frigorifero.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

4. Una volta fredda, usatela con la sac a poche per farcire e/o accoppiare biscotti e macarons.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED