

Ganache al caffè

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti:

- **250** g Panna
- **15** g Caffè Solubile
- **150** g Cioccolato fondente
- **250** g Cioccolato al latte
- **15** g Miele

Procedimento



1. Fate fondere lentamente in una casseruola la panna fresca, il miele e il caffè solubile



2. Togliete dal fuoco e aggiungete i due cioccolati a pezzetti o in gocce

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



3. Mescolate fino a completa fusione e continuate fino ad ottenere una consistenza densa e corposa.



4. Coprite, appoggiando della pellicola trasparente sulla superficie della ganache e fatela poi raffreddare fuori dal frigorifero prima di utilizzarla.

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