

# Ganache al cioccolato bianco

Difficoltà bassa

10 minuti

## Ingredienti:

- **150** g Panna
- **40** g Glucosio
- **25** g Burro
- **350** g Cioccolato Bianco

## Procedimento



1. Fate fondere lentamente in una casseruola la panna fresca, il glucosio ed il burro.



2. Togliete dal fuoco e aggiungete poi il cioccolato a pezzetti o in gocce



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

**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. Coprite, appoggiando pellicola trasparente sulla superficie della ganache e fatela 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