

## PARAMETRI DA CONSIDERARE PER UNA BUONA RIUSCITA DI GANACHE DA TAGLIO

20% Max di acqua sulla totalità della ricetta ,più acqua abbiamo meno a lungo si conserverà la ganache.

30%zucchero minimo ,Nb più zucchero si ha più a lungo durerà la ganache

21% di burro di cacao ,e la quantità ottimale per avere un bel taglio a chitarra, Nb si parla di cioccolato fondente. 24% per il latte 26% il bianco.

15%il burro ,attenzione panna latte o altri derivati contengono massa grassa da considerare burro.

Percentuali approssimative di acqua e materia grassa di alcuni dei principali ingredienti utilizzati per una ricetta.

PANNA uht al35% . 65%acqua, 35% materia grassa (burro) , per essere più precisi chiedere sempre la scheda tecnica di tutti i prodotti. LATTE INTERO 92,2%acqua, 3,6% materia grassa.

FRUTTA CONGELATA(PER GELATI),80/85%acqua 5%fibra, 10%zucchero.

ZUCCHERO INVERTITO(TREMOLINA)20%acqua, 80%zucchero.

GLUCOSIO 20% acqua 80% zucchero

Esempio di calcolo di percentuali prodotto e materie prime su una ricetta tipo. con un peso totale di 1641 g

// \* 440 g panna x 100:1641 risultato : 26,8%

\* / \* 110zucchero invertito x100:1641 risultato : 6,7%

\* / \* 70 glucosio x100:1641 risultato : 4,2%

1g sale x 100:1641 risultato : 0,06%

\* /950 copertura kendarì al 60% x100:1641 risultato : 57%

// 70 burro anidro x 100:1641 risultato: 4,2%

ORA SI HANNO LE ESATTE PERCENTUALI DEI VARI PRODOTTI ,CON LE QUALI CALCOLEREMO IL RESTO.

\* ACQUA panna 26,8% x0,65% = 17,4% zucchero invertito 6,7% x0,20%=1,3% tot acqua 19,5% ok

// MATERIA GRASSA BURRO 26,8 x0,35%= 9,3% +4,2% tot burro 13,5% ok

\* / ZUCCHERI 6,7% x0,80%=5,3% 4,2% x0,80%=3,3% 57,8% x0,40%= 23,1% TOT ZUCCHERI 31,7%

BURRO CACAO 57,8% x 0,375% (percentuale di bc contenuta nel cioccolato) = 21,6% ok