

Ganache af ægte chokolade

Mørk Chokolade	
Ingredienser	Mængde (g)
Fløde	250
Belcolade Noir Selection	390
Invertsukker	45
Smør	55

Lys Chokolade	
Ingredienser	Mængde (g)
Fløde	250
Belcolade Lait Selection	600
Invertsukker	75
Smør	80

Hvid Chokolade	
Ingredienser	Mængde (g)
Fløde	250
Belcolade Blanc Selection	440
Invertsukker	50
Smør	60
Kakaosmør	75

Metode

Fløde og invertsukker varmes op til 80 grader og hældes over chokoladen (og kakaosmør hvis nødvendigt). Blendes grundigt. Når temperaturen når ned på ca. 35 grader tilsættes koldt smør lidt ad gangen under forsat blendning.

Tip

Alle typer af ganache kan tilsættes 3-5% Classic smagspasta.

