



ChocoladeCreatie

In voor een nieuw chocoladeavontuur

&J
Hoogvzelsdon 14
2957 EL Nieuw-Leidenland
0184 686006
info@njoychocolate.nl
www.njoychocolate.nl
KvK: 24461151
Btw- nr: 5574958

njoy
Chocolate

Basisrecept Ganache

Ganache: een verrijkte chocoladecreme met room en/of boter met een vetgehalte van tenminste 35%.

Zachte Ganache (bonbon/pralinevulling):

1 liter room
1 kg chocolade
150 gram roomboter
100 gram glucose
Eventueel 20-35 gram likeur

Spuitganache (voor gespoten bonbons):

1 liter room
2 kg chocolade
Eventueel 20-35 gram likeur



Stevige Ganache (voor dompelpralines):

1 liter room
3 kg chocolade
70 gram glucose
Eventueel 20-35 gram likeur

Bereiding:

Verhit de room tot tenminste 85 graden Celcius.
Voeg de overige ingrediënten toe en zorg dat alles goed gemengd is.
Voeg daarna eventueel de likeur of andere smaakstoffen toe.

Giet de vaste ganache uit tussen kaders zodat je de juiste dikte verkrijgt. Laat de vaste ganache minstens 24 uur uitharden op een koele plaats voordat je de ganache in de gewenste vorm snijdt.

nJoy!

www.njoychocolate.nl