



Ganache

Składniki na 1 litr:

POLEWA CZEKOLADOWA 66% KAKAO	750 g
ŚMIETANKA	580 ml

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Czekolada	750 g	Włożyć do pojemnika froide	–	Pulse 2000 obr./min	4-5 impulsions	Zamknięty	
2	Śmietanka o temp. 85°C	580 ml	Wlać	 55°C	OIOI Vitesse intermittente	15 min	Zamknięty	Można dodać śmietankę podgrzaną do temp. 85°C
3			Wygładzić w razie potrzeby	–	1000 obr./min	30 s		Skosztować i doprawić.
4			Przebrać do formy	–				



PORADY SZEFA KUCHNI

Czym więcej w czekoladzie masła kakaowego, tym bardziej ganache jest zbity.