



Ганаш

Ингредиенты на 1 литр:

ШОКОЛАДНЫЙ КУВЕРТЮР 750 г

с 66% СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО

СЛИВКИ 580 мл

								
	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Шоколад	750 г	Поместить в охлаждённую чашу	–	Пuls 2000 об/мин	Кнопка « Puls » 4-5 раз	Закрытое	
2	Сливки подогреть до 85°C	580 мл	Влить	 55°C	OIOI Переменная скорость	15 мин	Закрытое	Возможность влить сливки подогреть до 85°C
3			Перемешать, если необходимо	–	1000 об/мин	30 сек		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4			Вылить в форму	–				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Чем больше в шоколаде какао-масла, тем тверже получится ганаш.