



Ganache

Ingredienser för 1 liter:

CHOKLAD, 66% KAKAO 750 GR
GRÄDDE 580 ML

								
	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Choklad	750 gr	Tillsätt		2000 pulse-rande	Puls 4-5 gånger	Stängt	Hacka ned chokladen
2	Grädde	580 ml	Tillsätt	 55°C	Intermittent	15 min	Stängt	
3			Kör till en krämig konsistens		1,000	ca: 30 sek		Smaka av
4			Häll i formen					



DESSERTKOCKENS TIPS

Ju mer kakaosmör chokladen innehåller, ju fylligare blir din ganache.