



Ganache

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

KAPLAMASI İÇİN ÇİKOLATA 750 GR
KAKAO ORANI %66
SIVI KREMA 580 ML

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Çikolata	750 gr	Hazneye yerleştirin froide	–	Pulse 2000 devir/ dk.	4-5 sefer	Kapalı	
2	85°C'de Sıvı krema	580 ml	Boşaltma	55°C	OIO! Duraklamalı hız	15 dk	Kapalı	Sıvı kremayı 85°C'de ısıtarak ekleme imkanı
3			Gerekliyorsa pürüzsüzleştirin	–	1000 devir/ dk.	30 sn		Tadını ve baharatını ayarlayın.
4			Kalıba dökün	–				



ŞEFİN ÖNERİSİ

Kakao yağı olarak daha zengin bir çikolata daha sıkı bir ganaş elde etmenizi sağlar.