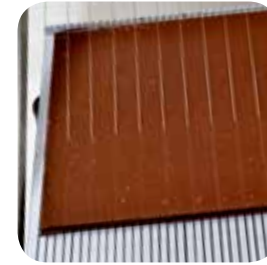


Ganache Caramel voor overtrekpralines



Methode:

Verwarm de room met de invertsuiker tot 60-80°C. Maak een droge caramel met de griessuiker en voeg geleidelijk de voorverwarmde room toe. Verwarm tot een temperatuur van 80°C en giet vervolgens deze verwarmde massa onmiddellijk op de chocolade en cacaoboter en mix goed. Voeg de boter toe wanneer de ganache een temperatuur heeft bereikt tussen 35-38°C. Mix goed door gebruik te maken van een handmixer om deze vulling zalvig en homogeen te krijgen (vermijd luchtinbreng). Tempereer de Belcolade Selection Noir, Lait of Blanc en strijk een dun laagje van de getempereerde chocolade op een bakpapier. Plaats de kader met gewenste dikte hierop en wanneer de chocolade bijna uitgekristalliseerd is, strijk de ganache hierop uit. Laat uitkristalliseren gedurende 12 uur op een temperatuur van 16-18°C met een relatieve vochtigheid lager dan 60%. Wanneer deze ganache is uitgekristalliseerd, strijk vervolgens een dun laagje getempereerde chocolade aan de andere zijde van de ganache en snij de gewenste vorm met de gitaar. Overtrek met getempereerde Belcolade Selection Noir, Lait of Blanc. Laat de afgewerkte producten uitkristalliseren op 18°C gedurende 12 uur met een relatieve vochtigheid lager dan 60%. Daarna in een koele plaats van 16°C bewaren.

Enkele tips:

- Het is niet nodig om de chocolade voor te smelten
- Indien je geen cacaoboter in de vorm druppels hebt, dan kan je ook een blok cacaoboter in fijne stukjes hakken
- Niet in een koelkast plaatsen van 4°C
- Om te deponeren of extruderen: laat de ganache afkoelen op een inox plaat maar bedekt met een vershoudfolie
- Als de ganache een goede textuur heeft dan kan die ook gebruikt worden voor applicaties met een spuitzak.

MELK GANACHE CARAMEL

Ingrediënten:

	Lait Supreme 41%	Lait Supérieur 38%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 33,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Extra 32%	Lait Clair 32%	Lait Douceur 31,5%
Verse Room 35%	360	360	360	360	360	360	360	360
Griessuiker	72	72	72	72	72	72	72	72
Invertsuiker	20	20	20	20	20	20	20	20
Belcolade Noir Selection	50	50	50	50	50	50	50	50
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter								
Belcolade Selection	575	600	625	660	632	690	670	696
Boter	60	60	60	60	60	60	60	60
Totaal gewicht	1137	1162	1187	1222	1194	1252	1232	1258

DONKERE GANACHE CARAMEL

Ingrediënten:

	Noir Pur Amer 73%	Noir Supreme 70,5%	Noir Supérieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%	Blanc Selection 29,5%	Blanc Selection 28%	Blanc Intense 28,5%
Verse Room 35%	360	360	360	360	360	360	360	360
Griessuiker	72	72	72	72	72	72	72	72
Invertsuiker	20	20	20	20	20	20	20	20
Belcolade Noir Selection								
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						20	20	20
Belcolade Selection	375	380	450	435	450	700	730	740
Boter	60	60	60	60	60	60	60	60
Totaal gewicht	887	892	962	947	962	1232	1262	1272