

Ganache Framboos voor overtrekpralines



Methode:

Verwarm de puree van frambozen en invertsuiker tot 70°C. Giet dit 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 uitgekristalliseerd is, 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 produkten 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 van druppels hebt, dan kan je ook een blok cacaoboter in fijne stukjes hakken
- Niet in een koelkast plaatsen van 4°C.

MELK GANACHE FRAMBOOS

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%	J335 / J 31,5%
PatisFrance Starfruit Framboise	250	250	250	250	250	250	250	250
Invertsuiker	60	60	60	60	60	60	60	60
Belcolade Selection	476	514	566	583	558	610	610	600
Boter	84	84	84	84	84	84	84	84
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	106	94	76	84	84	84	73	73
Totaal gewicht	976	1002	1036	1061	1036	1088	1077	1067

DONKERE GANACHE FRAMBOOS

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%
PatisFrance Starfruit Framboise	250	250	250	250	250	250	250	250
Invertsuiker	66	66	66	66	66	50	50	50
Belcolade Selection	318	322	386	368	386	583	614	614
Boter	84	84	84	84	84	84	84	84
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						84	84	84
Totaal gewicht	718	722	786	768	786	1051	1082	1082

WITTE GANACHE FRAMBOOS