Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

Ganache Praliné voor overtrekpralines

Methode:

Verwarm de room en invertsuiker tot 80ºC. Giet vervolgens deze verwarmde room onmiddellijk op de witte chocolade, praliné en cacaoboter en mix goed. Voeg de boter toe wanneer de ganache een temperatuur heeft bereikt tussen 35-38ºC. 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 16-18ºC 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 met de gitaar de gewenste vorm. Overtrek met getempereerde Belcolade Selection Noir, Lait of Blanc. Laat de afgewerkte produkten uitkristalliseren op 18ºC gedurende 12 uur met een relatieve vochtigheid lager dan 60%. Daarna in een koele plaats van 16ºC 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 4ºC

Ingrediënten:

	PatisFrance Tradition Praliné Pistache	PatisFrance Tradition Pralinor	PatisFrance Pralinés Tradition	PatisFrance Praliné Noisette 50%	PatisFrance Praliné Amande Doux	PatisFrance Praliné Amande Noisette 50%	PatisFrance Pralinés Fluide
Verse Room 35%	320	320	Biedt een gamma van hoogwaardige, originele pralinés: • Met een grote keuze aan intense smaken • Gemaakt van pure noten en suiker • Met een hoogwaardige textuur	320	320	320	Is een gamme van klassieke pralinés: • extreem fijne pasta's gemaakt van geroosterde noten • tragere decantatie van olie • gladde , vloeibaar textuur geschikt voor industrieel gebruik
Invertsuiker	35	35		35	35	35	
Gekozen Praliné	250	250		250	250	250	
Belcolade Blanc Selection X605/J of G	385	385		385	385	385	
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	80	80		80	80	80	
Boter	80	80		80	80	80	
Totaal gewicht	**1150**	**1150**		**1150**	**1150**	**1150**	