

Ganache voor overtrekpralines



Methode:

Verwarm de room en de invertsuiker tot 80°C. Giet vervolgens deze verwarmde room onmiddellijk op de chocolade (+ cacaoboter indien vernoemd als ingrediënt) 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 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 van druppels hebt, dan kan je ook een blok cacaoboter in fijne stukjes hakken
- Niet in een koelkast plaatsen van 4°C.

Ingrediënten:

| | MELK GANACHE | | | | | | | |
|---|---------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|
| | 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% | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Belcolade Selection | 509 | 550 | 605 | 624 | 597 | 653 | 653 | 678 |
| Invertsuiker | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 |
| Boter | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Belcolade Pure Prime Presses Cocoa Butter | | | | | | | | |
| Totaal gewicht | 914 | 955 | 1010 | 1029 | 1002 | 1058 | 1058 | 1083 |

Ingrediënten:

| | DONKERE GANACHE | | | | | WITTE GANACHE | | |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|
| | 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% | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Belcolade Selection | 318 | 322 | 387 | 368 | 387 | 437 | 460 | 453 |
| Invertsuiker | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 50 | 50 | 50 |
| Boter | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 62 | 62 | 62 |
| Belcolade Pure Prime Presses Cocoa Butter | | | | | | 75 | 75 | 75 |
| Totaal gewicht | 668 | 672 | 737 | 718 | 737 | 874 | 897 | 890 |