



Ganache

Suroviny na 1 litr omáčky:

ČOKOLÁDA NA POLEVU 66% KAKAA	750G
TEKUTÁ SMETANA	580 ML

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Čokoláda	750 g	Vložit do studené nádoby	–	Pulzní 2000 ot/min.	4-5 impulzy	Zavřený	
2	tekutá smetana na 85°C	580 ml	Nalít	 55°C	OIOI Rychlost přerušovaná	15 min.	Zavřený	Je možné přidat tekutou smetanu ohřátou na 85°C
3			Je-li třeba, vyhladit	–	1000 ot/min.	30 s		Ochutnat a dochutit.
4			Nalít na plech	–				



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Čím má čokoláda vyšší obsah kakaa, tím je ganache tužší.