



Ganache

Zutaten für 1 Liter:

KUVERTÜRE	750 G
66% KAKAOANTEIL	
FLÜSSIGE SAHNE	580 ML

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Kuvertüre	750 g	In die kalte Schüssel geben	–	Moment 2000 U/min	4-5 Mal	Geschlossen	
2	Flüssige Sahne bei 85 °C	580 ml	Hinzugießen	 55°C	Intervall OIOI	15 Min.	Geschlossen	Möglichkeit, auf 85 °C erhitzte flüssige Sahne hinzugeben
3			Ggf. homogenisieren	–	1000 U/min	30 Sek.		Abschmecken
4			In einen Rahmen gießen	–				



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Je mehr Kakaobutter die Schokolade enthält, umso fester wird die Ganache.