

Basisrecept

ganache vulling voor chocolade cuvetjes

WITTE of RUBY CHOCOLADE

100 gr room

180 gr witte of ruby chocolade

+

6 gr alcohol

bijvoorbeeld malibu, cointreau, grand marnier, vodka, pasoa

+

10 gr cocos schilfers

MELK of GOLD CHOCOLADE

100 gr room

140 gr melk of gold chocolade

+

50 gr praliné

+

6 gr alcohol

bijvoorbeeld Amaretto, Bailey, whisky, Pasoa

+

15 gr brésilienne

PURE CHOCOLADE

100 gr room

130 gr pure chocolade

+

6 gr alcohol

bijvoorbeeld Baileys, Amaretto, Cognac, 43, Pasoa

+

15 gr fijn gemalen speculaas

Voor de durvers!

Er is ook 'Gold' chocolade, een echte caramel smaak of 'Ruby', de roze chocolade met de iets wat fruitige smaak.

Werkwijze:

- weeg de room rechtstreeks in het pannetje
- weeg de chocolade in een gele kom
- zet de room op het vuur en laat koken
- kokende room op chocolade callets gieten
- zet de gele kom op de weegschaal en voeg de smaken toe

Tip: alcohol altijd eerst in het dopje van de fles gieten!