

Sjokolade ganache for french truffes, etc...



Du kan bruke den i alle dine kreasjoner! Enten det er på kjeks, i en rullekake, til trøfler, en sjokoladeterterte, osv

Ingredients:

- 100 g kremfløte (minst 30 % fett) for å skape en bedre emulsjonsprosess ... Jo høyere fettinnhold, desto bedre emulsjon.
- 25 g akasiehonning
- 250 g mørk sjokolade (minst 70 % kakao)
- Tilsett sukker hvis du ønsker (mindre bitter smak)

Directions:

- Bruk teknikken vannbad. Først fyller du vann i en større beholder og varmer det opp. Deretter setter du en mindre beholder inni den første. Dette skaper et varmt bad som kan brukes til å varme opp mat skånsomt og holde den varm.
- I en kjele, varm opp kremfløten sammen med 25 g akasiehonning.
- Hell blandingen forsiktig over sjokoladen din.
- Miks alt sammen med en stavmikser.
- Legg ganachen i en bolle og dekk den med plastfolie som ligger tett mot overflaten for å unngå skorpe.
- La ganachen hvile i kjøleskapet i noen timer.
- Ta den ut omtrent 20 minutter før du skal bruke den