



Blanxart

Ontwikkeld door Femke van Den Muuren
Chef ontwikkeling van Vipam

Informatie

Blanxart chocolade ganache is een hoogwaardige, rijke chocoladebereiding gemaakt van Blanxart chocolade, een premium merk uit Spanje dat bekend staat om zijn ambachtelijke chocoladeproducten.

Deze ganache combineert de diepe, volle smaak van Blanxart chocolade met room, waardoor een zijdezachte, smeùige textuur ontstaat. De verwerking van Blanxart chocolade ganache is veelzijdig; het kan worden gebruikt als vulling voor pralines, taarten en gebak, als basis voor chocoladetruffels, of als glazuur om desserts een luxueuze afwerking te geven. Door de hoge kwaliteit van de chocolade behoudt de ganache een intense smaak en een fijne smelt in de mond.

Soorten Ganache

Artikel	Naam
● 112634	Dark Chocolate Ganache Blanxart
● 112635	Milk Chocolate Ganache Blanxart
● 112636	White Chocolate Ganache Blanxart

Basis recept

Artikel	Naam	Gram	%
● -	Blanxart Ganache	900	100
-	Smaakstof	50-100	5 - 10%
	Totaal gewicht	900	100

Werkwijze

Verwarm de Blanxart ganache voorzichtig tot een temperatuur van ongeveer 30-32°C. Dit is de ideale temperatuur om de ganache vloeibaar genoeg te maken voor verwerking, zonder dat de structuur wordt aangetast.

Je kunt de ganache verwarmen in een bain-marie waarbij je ervoor zorgt dat het water de kom niet raakt. Je kunt ook de magnetron gebruiken op een lage stand (30 seconden per keer) en de ganache tussendoor goed roeren.

Roer de ganache totdat deze een gladde, homogene textuur heeft. Dit zorgt ervoor dat de vulling consistent en romig is.

Je kunt smaakstoffen zoals alcohol (bijvoorbeeld likeuren) of smaakpasta's (zoals hazelnoot- of pistachepasta) toevoegen om de ganache op smaak te brengen.

Voeg 5-10% van de totale massa aan smaakstof toe. Dit betekent dat je bijvoorbeeld 5-10 gram smaakstof per 100 gram ganache kunt gebruiken. Zorg ervoor dat je goed mengt om de smaak gelijkmatig te verdelen.

Zorg ervoor dat de temperatuur van de ganache na het toevoegen van de smaakstof binnen het bereik van 30-32°C blijft, zodat de ganache vloeïend blijft.

Extra Informatie

- Zorg ervoor dat je een thermometer gebruikt voor nauwkeurige temperatuurmetingen.
- Roer voorzichtig om luchtballen in de ganache te vermijden voor een gladde, zijdezachte textuur.