

# Ganache - správny pomer , riedenie, šľahanie, ako náplň, poleva

Ganache je čokoládová hmota vyrobená len z 2 surovín: kvalitnej čokolády a šľahačkovej smotany. Môže sa použiť ako poleva, náplň, na truffles, do praliniiek alebo do makróniiek. Je to glazúra, poleva, omáčka alebo náplň do pečiva, vyrobená z čokolády a smotany. Je tiež emulziou medzi roztopenou tuhú čokoládou, ktorá sa vyrába z kakaového masla, tukovej fázy a prísadou na vodnej báze, ktorou môže byť smotana, mlieko alebo ovocná dreň.

Ako ju správne vyrobiť a na čo si treba dávať pozor priblížila Jozefína Zaukolcová.

## Dokumenty na stiahnutie

- [Ganache - text](#) (0.82 MB, DOCX)