Rezepte mit GLYCERIN

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Geeiste Azélia-Maronen-Ganache

80 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
35 g	Glukose DE60
80 g	KUVERTÜRE AZÉLIA 35 %
160 g	Maronencreme
160 g	Maronenpaste
5 g	Whisky
10 g	SOSA-Glycerin

Sahne mit Glukose und Glycerin erhitzen.
Über die Azélia-Schokolade, die Maronencreme und die -paste gießen, und eine Emulsion herstellen.
Den Whisky hinzufügen.
Beiseitestellen.

Tipp: Dieses Rezept ist für ein Eisdessert oder andere geeiste Produkte zu verwenden.

Azélia-Ganache mit Glycerin für Rahmen-zubereitungen

460 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
70 g	Glukose DE60
905 g	Kuvertüre CARAMÉLIA 36 % (GOURMETS)
15 g	KAKAOBUTTER
22 g	SOSA-Glycerin

Die Sahne mit der Glukose auf 60–65 °C erhitzen, die Hälfte davon auf die Schokolade und die teilweise geschmolzene Kakaobutter geben.
Mithilfe eines Teigschabers vermengen, den Rest der Sahne-Glycerin-Mischung hinzufügen und pürieren, bis eine perfekte Emulsion entsteht.
Ganache bei einer Temperatur von 32–34 °C in einen zuvor auf ein mit Kuvertüre überzogenes Blatt Schokoladenfolie geklebten Rahmen gießen.
Bei 16–18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 36 Stunden lang kristallisieren lassen.
Aus dem Rahmen lösen, überziehen und gewünschte Form ausschneiden.
Ggf. Kristallisation beenden und überziehen.