

CHOCOLADE ONDER DE MICROSCOOP ALEXANDRE BOURDEAUX



INHOUDSOPGAVE

Inleiding	2
Alexandre Bourdeaux	2
GEGOTEN GANACHE VS. OMHULDE GANACHE	4
Ganachestructuur	6
Vetten	7
Vezels	9
Suikers	10
Receptsamenvatting en watergehalte	11
Vergelijking van recepten	12
EEN GANACHERECEPT HERFORMULEREN	14
Wateractiviteit in ganachevullingen	15
Hazelnoot-vanilleganache 1	16
Hazelnoot-vanilleganache 2	17
Hazelnoot-vanilleganache 3	18
Vergelijking van de drie recepten	19
Suikerprofiel en P.O.D.	20
WATER VS. ROOM IN GANACHE	22
Room vs. water	24
Versie op roombasis	25
Versie op waterbasis	26
Receptvergelijking	27
RECEPTEN	28
Hazelnoot-vanilleganache 1 (stabiele versie)	29
Hazelnoot-vanilleganache 2 (stabiele versie)	32
Hazelnoot-vanilleganache 3 (korte houdbaarheid)	34
Pistacheganache (op basis van room)	36
Pistacheganache (op waterbasis)	38
Ganache met kaneel, venkel en sinaasappel (gegoten)	40
Ganache met kaneel, venkel en sinaasappel (omhuld)	42

INLEIDING

Een goede ganache draait niet alleen om smaak. Ook **structuur, textuur, stabiliteit en houdbaarheid** worden bepaald door wat er precies in het recept gebeurt. Tijdens deze opleiding kijken we daarom verder dan nieuwe recepten of technieken: we duiken in **de wetenschap achter ganache**.

We onderzoeken eerst het verschil tussen **gegoten en omhulde ganache** en bekijken hoe je een recept kan aanpassen van de ene toepassing naar de andere.

Daarna gaan we aan de slag met de balans van een ganacherecept: hoe maak je van een minder evenwichtige samenstelling een stabiele ganache, zonder het gewenste smaakprofiel te verliezen?

Tot slot vergelijken we twee ganaches met dezelfde smaak: één op basis van **room** en één op basis van **water**. Zo ontdekken we welke invloed de vloeistof heeft op onder andere smaak en textuur.

Aan de hand van **demonstraties, proeverijen en concrete recepten** brengen we de theorie meteen in de praktijk.

ALEXANDRE BOURDEAUX

De passie van **Alexandre Bourdeaux** voor patisserie begon al op jonge leeftijd. Na zijn opleiding in patisserie en chocolade in Brussel deed hij ervaring op in een Belgisch sterrenrestaurant. Op zijn twintigste trok hij naar Italië, waar hij later deel uitmaakte van het team van Sergio Mei in het Four Seasons Hotel in Milaan. Zijn carrière bracht hem vervolgens naar luxehotels in onder meer Caïro, Japan, de Verenigde Staten en het Verenigd Koninkrijk.

Via zijn samenwerking met Barry Callebaut verdiepte Alexandre zich steeds verder in **de technologie en chemie van chocolade**. Hij gaf opleidingen over de hele wereld en werd hoofd van de Belgische Chocolate Academy™. In 2014 leidde hij er de opening van de nieuwe Chocolate Academy™ Callebaut.

In 2016 richtte hij zijn eigen bedrijf **Pastry & Chocadvice** op, waarmee hij professionals adviseert en ondersteunt rond patisserie en chocolade. Twee jaar later lanceerde hij **Ganache Solution**, online software waarmee chefs hun ganacherecepten kunnen analyseren en optimaliseren.

alexandreboudeaux.com
ganachesolution.com

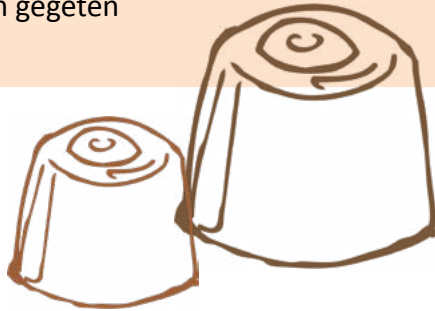


GEGOTEN GANACHE VS. OMHULDE GANACHE

Het belangrijkste verschil tussen gegoten en omhulde ganache zit in de structuur en het smeltgedrag.

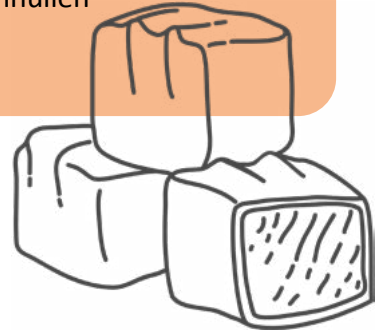
GEGOTEN GANACHE

- Zachtere textuur, smelt sneller
- Ontworpen om uit een vorm te worden gehaald en als op zichzelf staand stukje te worden gegeten



OMHULDE GANACHE

- Stevigere structuur, grotere stabiliteit
- Moet bestand zijn tegen snijden, verwerken en omhullen



GANACHESTRUCTUUR

De verschillende ingrediënten die een rol spelen in de structuur van je ganache:

Vetten

Bepalen structuur,
mondgevoel en
smeltgedrag

Vezels

Dragen bij aan textuur,
vochtretentie en
stabiliteit

Suikers

Bepalen mee zoetkracht,
waterbinding, textuur en
houdbaarheid

Recept- samenstelling

De onderlinge
verhoudingen sturen
structuur, stabiliteit
en verwerking

VETTEN

Vetten spelen een bepalende rol in de structuur van ganache.

Type

Vloeibare vetten (oliën)

Effect / toelichting

Zachtere textuur bij kamertemperatuur

Type

Hardere vetten
(cacaoboter)

Effect / toelichting

Verhogen de stevigheid, waardoor de ganache stabiel wordt en je ze makkelijker kan snijden

Type

Algemeen

Effect / toelichting

Vet omhult de suikermoleculen en beïnvloedt zo het mondgevoel en het smeltgedrag van de ganache

Vet

Eigenschappen

Cacaoboter

- Een natuurlijk hard vet gewonnen uit cacaobonen
- Smeltpunt: ~35 °C
- Moet je correct voorkristalliseren om een stabiele structuur te verkrijgen

Boter (82% vet)

- Een halfvast vet met een complex smeltprofiel
- Smeltbereik ~28–35 °C, volledig gesmolten bij ~35–37 °C
- Het melkvet zorgt voor een zacht, romig mondgevoel

Watervrij melkvet (AMF)

- Geconcentreerd melkvet dat vrijwel geen water bevat
- Smeltpunt ~17 °C tot 32 °C
- Vloeibaar tot vast bij kamertemperatuur, afhankelijk van de fractionering

Olie

- Doorgaans vloeibaar bij kamertemperatuur door het hoge gehalte aan onverzadigde vetzuren
- Het smeltgedrag hangt af van het type olie en de vetzuursamenstelling
- Meestal een laag smeltpunt, vaak onder kamertemperatuur (meestal onder 10 °C)

SMELTPROFIEL AANPASSEN

Het smeltprofiel van vetten kan worden gewijzigd door FRACTIONATIE of INTERESTERIFICATIE. Bij dit proces worden vetzuren binnen triglyceriden herschikt zonder de volledige samenstelling te veranderen, waardoor de textuur, de stabiliteit en het smeltgedrag kunnen worden gecontroleerd.

VEZELS

Vezels spelen een belangrijke rol in recepten voor suikerwerk en patisserie: ze verbeteren de textuur, helpen vocht vast te houden en verhogen de stabiliteit van het product.

Vezeltype

Rol in ganache

Vetvrije droge
cacaobestanddelen

- Belangrijkste vezel die van nature in ganaches op basis van chocolade voorkomt
- In recepten met pure chocolade varieert het gehalte doorgaans tussen 8% en 13%
- Bepaalt de intensiteit van de cacaosmaak en de uiteindelijke textuur, en beïnvloedt de body, viscositeit en structuur

Andere vezels /
notenvezels

- Zorgen voor extra stabiliteit en een rijkere textuur dankzij hun drogestof- en restoliegehalte
- Ze beïnvloeden het mondgevoel, verbeteren de structuur en dragen bij aan de totale zintuiglijke beleving

SUIKERS

Naast hun zoete smaak hebben suikers een grote invloed op de textuur en structuur van ganache.

- Suikers worden in ganacherecepten vooral gebruikt voor hun zoetkracht en hun vermogen om water te binden.
- Suikers verlagen de wateractiviteit en verbeteren de houdbaarheid.

Door hun WATERBINDEND vermogen en WEEKMAKEND effect maken mono- en disachariden en polyolen de ganache doorgaans zachter. Hoe sterk dat effect is, hangt af van de gebruikte soort en concentratie.

Suikers / polyolen	Verzachtend effect	Belangrijkste reden
Sorbitol	Zeer sterk	Sterke bevochtiger, hoog watervasthoudend vermogen, sterk weekmakend effect
Glycerol	Zeer sterk	Uitstekende weekmaker, houdt de structuur zacht en soepel
Maltitolsiroop / Maltitol	Sterk	Goede vochtretentie, vermindert kristallisatie
Invertsuiker	Sterk	Sterk hygroscopisch, bindt water en voorkomt uitdroging
Glucosestroop	Matig-sterk	Beperkt kristallisatie, zorgt voor een zachtere textuur
Fructose	Matig-sterk	Hoge oplosbaarheid en vochtretentie
Honing	Matig-sterk	Bevat invertsuikers en water
Sucrose	Matig-zwak	Minder hygroscopisch; bevordert stevigheid/kristallisatie
Dextrose (glucosepoeder)	Zwak-matig	Lager molecuulgewicht, minder bevochtigend effect
Trehalose	Zwak	Lage hygroscopiciteit; stevigere, stabielere textuur

RECEPTSAMENSTELLING EN WATERGEHALTE

16%-22% is het gebruikelijke watergehalte van ganache, afhankelijk van de toepassing en de gewenste textuur en stabiliteit.

Door het watergehalte in een ganacherecept te verlagen, neemt de relatieve concentratie van vetten, suikers en vezels in de samenstelling toe. Die aanpassing heeft een directe invloed op de structuur van de ganache en beïnvloedt de textuur, de stabiliteit, de houdbaarheid en hoe de ganache zich gedraagt bij verwerking ervan.

Bestanddeel	Donkere gegoten ganache	Donkere omhulde ganache
Suikers	30-40%	30-40%
Water	19-22%	19-22%
Boter/olie	5-20%	5-17%
Cacaoboter	12-18%	19-21%
Cacao-bestanddelen	6-14%	6-14%
AMP	0-3%	0-3%

VERGELIJKING VAN RECEPTEN

Laten we twee recepten met hetzelfde smaakprofiel analyseren en bekijken hoe aanpassingen in de samenstelling de structuur, textuur en eigenschappen van de uiteindelijke ganache kunnen veranderen.

Tool: app.ganachesolution.com

OMHULDE VERSIE

Ingrediënt	g	%
Room 35% vet	380	26,1
Kaneelstokjes	25	1,7
Venkelzaad	12	0,8
Sinaasappelzeste	12	0,8
Sorbitol	95	6,5
Melkchocolade 35%	650	44,6
Cacaoboter in druppels	170	11,7
Sinaasappelmarmelade	110	7,6
Citroenzuur 50-50	2	0,1
Totaal	1456	

GEGOTEN VERSIE

Ingrediënt	g	%
Room 35% vet	410	28,3
Kaneelstokjes	25	1,7
Venkelzaad	12	0,8
Sinaasappelzeste	12	0,8
Sorbitol	95	6,5
Melkchocolade 35%	650	44,8
Cacaoboter in druppels	80	5,5
Boter 82% vet	55	3,8
Sinaasappelmarmelade	110	7,6
Citroenzuur 50-50	2	0,1
Totaal	1451	

EEN GANACHERECEPT HERFORMULEREN

Een ganacherecept optimaliseren door de verhoudingen tussen de ingrediënten aan te passen om de gewenste textuur, structuur, stabiliteit en verwerkingseigenschappen te bereiken, met behoud van het beoogde smaakprofiel.

VERSE GANACHE

- Zeer zachte textuur, glad mondgevoel en uitstekende smaakbeleving
- De hoge wateractiviteit beperkt de houdbaarheid en vermindert de stabiliteit na verloop van tijd

STABIELE GANACHE

- Bevat specifieke suikers en polyolen die de stabiliteit verbeteren, met behoud van het gewenste smaakprofiel
- Verlaagt de wateractiviteit, verlengt de houdbaarheid en verbetert de voedselveiligheid zonder afbreuk te doen aan textuur en smaak

WATERACTIVITEIT IN GANACHEVULLINGEN

De wateractiviteit (AW = Activity of Water) is een maat voor de hoeveelheid vrij water in een product dat microbiële groei kan ondersteunen en chemische en fysische veranderingen kan beïnvloeden.

In ganachevullingen is de wateractiviteit bepalend voor de houdbaarheid, voedselveiligheid, textuur en stabiliteit. Een hogere AW leidt doorgaans tot een zachtere textuur en gunstigere omstandigheden voor de groei van micro-organismen, waardoor de stabiliteit afneemt.

Door de wateractiviteit te controleren met behulp van suikers, polyolen, vezels en geoptimaliseerde vet-waterverhoudingen kan je een stabielere ganache maken die langer houdbaar is en toch de gewenste zintuiglijke eigenschappen behoudt.

HAZELNOOT-VANILLEGANACHE 1

VERSE GANACHE

AW = ____

Ingrediënt	g
Room	420
Vanillestokjes	5
Glucosestroop 60DE	75
Donkere chocolade 55%	420
Pure hazelnootpasta	150
Totaal	1070

HAZELNoot-VANILLEGANACHE 2

STABIELE GANACHE

AW = ____

Combinatie van verschillende suikers en polyolen

Ingrediënt	g
Room	330
Vanillestokjes	5
Glucosestroop 60DE	75
Invertsuiker in pasta	35
Sorbitolpoeder	55
Donkere chocolade 55%	420
Pure hazelnootpasta	150
Fleur de sel	2
Totaal	1072

HAZELNOOT-VANILLEGANACHE 3

STABIELE GANACHE

AW = ____

Rijker aan cacaovezels, meer hazelnootpasta

Ingrediënt	g
Room	330
Vanillestokjes	5
Glucosestroop 60DE	90
Invertsuiker in pasta	50
Sorbitolpoeder	85
Chocolade Madagascar 67%	380
Pure hazelnootpasta	220
Fleur de sel	2
Totaal	1162

VERGELIJKING VAN DE DRIE RECEPTEN

Ingrediënt	Recept 1 (in %)	Recept 2 (in %)	Recept 3 (in %)
SUIKERS	23,3	31,0	26,8
VETTEN	37,0	34,0	35,7
Olie	9,1	9,1	14,0
Boter	13,7	10,8	9,9
Cacaoboter	14,2	14,1	11,7
DROGE STOFFEN	15,0	14,7	18,4
Cacaobestanddelen	7,5	7,5	8,7
AMP	2,2	1,7	1,6
Lactose	1,1	0,9	0,8
Overige vaste stoffen	5,4	5,6	8,1
VLOEISTOFFEN	24,7	20,2	19,1
Water	24,7	20,2	19,1

SUIKERPROFIEL EN P.O.D.

Ingrediënt	Recept 1	Recept 2	Recept 3
Sacharose	17,6%	17,5%	9,6%
Glucosestroop	5,7%	5,7%	7,7%
Invertsuiker in pasta		3,3%	4,3%
Sorbitol		5,1%	7,3%
Totaal	23%	31% + 0,2% fleur de sel	29% + 0,2% fleur de sel
P.O.D.	20,7%	27%	24%
Opmerking		Versterkt de hazelnootsmaak, verlaagt de AW	Overgegaan op chocolade 67% Meer cacaovezels Hazelnootpasta verhoogd

[illegible]

WATER VS. ROOM IN GANACHE

Traditioneel wordt er room gebruikt als vloeistof in ganacherecepten. Naast water levert room ook bestanddelen die de smaak, textuur en stabiliteit van de emulsie beïnvloeden.

Bestanddeel in room

Functie / effect

Droge melkstof

- Een rijkere, vollere zuivelsmaak
- Levert melkeiwitten die bijdragen aan de stabiliteit van de ganache-emulsie

Lactose

- Van nature aanwezig in melk
- Glucose + galactose → lichtzoet van smaak
- Beïnvloedt het kristallisatiegedrag

Melkvet

- Draagt bij aan de romigheid, het mondgevoel en de algehele textuur
- Zorgt voor een rijkere en zachtere ganache

Water

- Continue fase van de emulsie
- Maakt 57-63% van de room uit
- Hydrateert de suikers en andere ingrediënten, wat direct invloed heeft op de textuur, de wateractiviteit en de houdbaarheid

ROOM VERSUS WATER

ROOM



- Gladde en romige textuur
- Evenwichtige textuur → gladde, homogene, zachte ganache
- Melkeiwitten helpen de emulsie te stabiliseren

WATER



- Zuiverder smaakprofiel
- Smaken komen duidelijker tot hun recht → ideaal voor delicate infusies
- Fris, licht mondgevoel
- Flexibiliteit in de samenstelling: water, vetten en suikers afzonderlijk aan te passen
- Gemakkelijker aan te passen aan zuivelvrije recepten



- Samengesteld ingrediënt → beperkt de aanpasbaarheid van het recept
- Subtiële smaakmaskering door de zuivel
- Bevat het allergeen melk
- Hogere kostprijs



- Minder romig mondgevoel
- Intensere smaak in het begin, maar kortere nasmaak
- Nauwkeurig uitgebalanceerd recept is nodig om de gewenste textuur, stabiliteit en houdbaarheid te hebben
- Grondige expertise op het gebied van receptuurontwikkeling nodig om consistente resultaten te hebben

VERSIE OP ROOMBASIS

Ingrediënt	g	%
Room met 35% vet	300	28,6
Invertsuiker in pasta	33	3,1
Sorbitolpoeder	136	13,0
Glucosestroop 60DE	82	7,8
Melkchocolade 35%	218	20,8
Pure pistachepasta	183	17,4
Cacaoboter in druppels	95	9,1
Fleur de sel	2,7	0,3
Totaal	1050	

VERSIE OP WATERBASIS

Ingrediënt	g	%
Water	200	18,9
Invertsuiker in pasta	34	3,2
Sorbitolpoeder	143	13,5
Glucosestroop 60DE	86	8,1
Melkchocolade 35%	229	21,6
Pure pistachepasta	191	18,1
Cacaoboter in druppels	114	10,8
Watervrije boter PF 28	57	5,4
Fleur de sel	2,9	0,3
TOTAAL	1057	

RECEPTVERGELIJKING

Bestanddeel	Recept 1 (in %)	Recept 2 (in %)
SUIKERS	29,7	28,6
VETTEN	33,0	35,2
Olie	8,1	7,8
Boter	6,9	11,5
Cacaoboter	17,9	15,9
DROGE BESTANDDELEN	16,2	7,1
Cacaobestanddelen	0,8	0,8
AMP	5,1	6,5
Lactose	2,7	3,4
Overige vaste stoffen	10,2	9,8
VLOEISTOFFEN	21,0	19,0
Water	21,0	19,0
AW	= ____	= ____

RECEPTEN

HAZELNOOT-VANILLEGANACHE 1 (STABIELE VERSIE)

Ingrediënt	g	%
Room met 35% vet	330	30,8
Vanillestokjes	5	0,5
Glucosestroop 60DE	75	7,0
Invertsuiker in pasta (Trimoline)	35	3,3
Sorbitol (in poeder)	55	5,1
Donkere chocolade 55% (811nv 54,5%)	420	39,2
Pure hazelnootpasta* (pure pâte noisette)	150	14,0
Fleur de sel*	2	0,2
Totaal	1072	100

WERKWIJZE

- Verwarm de room, vanillestokjes, fleur de sel en de verschillende suikers tot 70 °C.
- Giet het warme mengsel over de chocolade en laat deze smelten. Mix tot een gladde, stabiele emulsie.
- Voeg de pure hazelnootpasta toe en blijf emulgeren tot de ganache perfect homogeen is.
- Laat de ganache afkoelen tot de juiste spuitbare temperatuur.
- Spuit de ganache direct in de chocolade-vormpjes en laat deze kristalliseren vooraleer af te sluiten.

OPMERKING

Ingrediënt	%
SUIKERS	31,0
VETTEN	34,0
Olie	9,1
Boter	10,8
Cacaoboter	14,1
DROGE STOFFEN	14,7
Cacao	7,5
AMP	1,7
Lactose	0,9
Overige	5,6
VLOEISTOFFEN	20,2
Water	20,2
Alcohol	0,0
Alcohol/vloeistoffen	0,0
VASTE STOFFEN	79,8
P.O.D.	29
PAC	41

[illegible]

HAZELNOOT-VANILLEGANACHE 2 (STABIELE VERSIE)

Ingrediënt	g	%
Room met 35% vet	330	28,4
Vanillestokjes	5	0,4
Glucosestroop 60DE	90	7,7
Invertsuiker in pasta (Trimoline)	50	4,3
Sorbitol (in poeder)	85	7,3
Donkere chocolade 55% (811nv 54,5%)	350	30,1
Pure hazelnootpasta* (pure pâte noisette)	250	21,5
Fleur de sel*	2	0,2
Totaal	1162	100

WERKWIJZE

- Verwarm de room, vanillestokjes, fleur de sel en de verschillende suikers tot 70 °C.
- Giet het warme mengsel over de chocolade en laat deze smelten. Mix tot een gladde, stabiele emulsie.
- Voeg de pure hazelnootpasta toe en blijf emulgeren tot de ganache perfect homogeen is.
- Laat de ganache afkoelen tot de juiste spuitbare temperatuur.
- Spuit de ganache direct in de chocolade-vormpjes en laat deze kristalliseren vooraleer af te sluiten.

OPMERKING

Chocolade aanpassen om het zoetgehalte te verminderen.

Ingrediënt	%
SUIKERS	26,8
VETTEN	35,7
Olie	14,0
Boter	9,9
Cacaoboter	11,7
DROGE STOFFEN	18,4
Cacao	8,7
AMP	1,6
Lactose	0,8
Overige	8,1
VLOEISTOFFEN	19,1
Water	19,1
Alcohol	0,0
Alcohol/vloeistoffen	0,0
VASTE STOFFEN	80,9
P.O.D.	25
PAC	41

HAZELNOOT-VANILLEGANACHE 3 (KORTE HOUDBAARHEID)

Ingrediënt	g	%
Room met 35% vet	420	39,3
Vanillestokjes	5	0,5
Glucosestroop 60DE	75	7,0
Donkere chocolade 55% (811nv 54,5%)	420	39,3
Pure hazelnootpasta*	150	14,0
Totaal	1070	100

WERKWIJZE

- Verwarm de room, de vanillestokjes en de glucosestroop tot 70 °C.
- Giet het warme mengsel over de chocolade en laat deze smelten. Mix tot een gladde, stabiele emulsie.
- Voeg de pure hazelnootpasta toe en blijf emulgeren tot de ganache perfect homogeen is.
- Laat de ganache afkoelen tot de juiste spuitbare temperatuur.
- Spuit de ganache direct in de chocolade-vormpjes en laat deze kristalliseren vooraleer af te sluiten.

OPMERKING

Ingrediënt	%
SUIKERS	23,3
VETTEN	37,0
Olie	9,1
Boter	13,7
Cacaoboter	14,2
DROGE STOFFEN	15,0
Cacao	7,5
AMP	2,2
Lactose	1,1
Overige	5,4
VLOEISTOFFEN	24,7
Water	24,7
Alcohol	0,0
Alcohol/vloeistoffen	0,0
VASTE STOFFEN	75,3
P.O.D.	22
PAC	26

PISTACHEGANACHE (OP BASIS VAN ROOM)

Ingrediënt	g	%
Room met 35% vet	300	28,6
Invert-suikerpasta (Trimoline)	33	3,1
Sorbitol (in poeder)	136	13,0
Glucosestroop 60 DE	82	7,8
Melkchocolade 35% (Lactee Barry 35%)	218	20,8
Pure pistachepasta (Feudo San Biagio)	183	17,4
Cacaoboter in druppels	95	9,1
Fleur de sel*	2,7	0,3
Totaal	1050	100

WERKWIJZE

- Verwarm de room samen met de verschillende suikers/polyolen tot 40 °C.
- Smelt de chocolade, cacaoboter en pure pistachepasta tot 35 °C.
- Meng alle ingrediënten in een mixer met cutter tot een stabiele emulsie.
- Sduit de ganache direct in de chocoladevormpjes.
- Laat een nacht afkoelen in de koelkast bij 16 °C.
- Sluit de vormen af met chocolade.

OPMERKING

Vergelijking van het verschil tussen ganache gemaakt met water en ganache gemaakt met room.

PISTACHEGANACHE (OP WATERBASIS)

Ingrediënt	g	%
Water	200	18,9
Invert-suikerpasta (Trimoline)	34	3,2
Sorbitol (in poeder)	143	13,5
Glucosestroop 60 DE	86	8,1
Melkchocolade 35% (Lactee Barry 35%)	229	21,6
Pure pistachepasta (Feudo San Biagio)	191	18,1
Cacaoboter in druppels	114	10,8
Watervrije boter PF 28 (Geconcentreerde boter glacier extra)	57	5,4
Fleur de sel*	2,9	0,3
Totaal	1057	100

WERKWIJZE

- Verwarm het water met de verschillende suikers/polyolen tot 40 °C.
- Smelt de chocolade, cacaoboter en pure pistachepasta tot 35 °C.
- Meng alle ingrediënten in een mixer met een cutter tot een stabiele emulsie.
- Spuit de ganache rechtstreeks in de chocoladevormpjes.
- Laat een nacht afkoelen in de koelkast bij 16 °C.
- Sluit de vormen af.

OPMERKING

Vergelijking tussen ganache gemaakt met water en ganache gemaakt met room.

GANACHE MET KANEEL, VENKEL EN SINAASAPPEL (GEGOTEN)

Ingrediënt	g	%
Room met 35% vet	380	26,1
Kaneelstokjes 25 g	25	1,7
Venkelzaad*	12	0,8
Sinaasappelzeste	12	0,8
Sorbitol (in poeder)	95	6,5
Melkchocolade 35% (milk 823nv)	650	44,6
Cacaoboter in druppels	170	11,7
Sinaasappelmarmelade*	110	7,6
Citroenzuur 50-50	2	0,1
Totaal	1456	100

WERKWIJZE

- Rooster het kaneelstokje en de venkelzaadjes, voeg de room en de zeste toe en laat het geheel trekken.
- Zeef de room en verwarm deze samen met de verschillende suikers/polyolen tot 40 °C.
- Smelt de chocolade tot 35 °C. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
- Meng alle ingrediënten in een mixer met cutter tot een stabiele emulsie.
- Giet de ganache direct in de vorm en laat deze een nacht in de koelkast bij 16 °C afkoelen.
- Snijd in stukken en omhul.

OPMERKING

- Rooster de kaneelstokjes en breek ze in stukken voordat je ze laat trekken.
- Gebruik biologische sinaasappels.

Ingrediënt	%
SUIKERS	31,0
VETTEN	37,0
Olie	0,0
Boter	11,8
Cacaoboter	25,2
DROGE STOFFEN	14,0
Cacao	2,2
AMP	8,5
Lactose	4,4
Overige	3,4
VLOEISTOFFEN	18,0
Water	18,0
Alcohol	0,0
Alcohol/vloeistoffen	0,0
VASTE STOFFEN	82,0
P.O.D.	28
PAC	37

GANACHE MET KANEEL, VENKEL EN SINAASAPPEL (OMHULD)

Ingrediënt	g	%
Room met 35% vet	410	28,5
Kaneelstokjes 25 g	25	1,7
Sinaasappelzeste	12	0,8
Sorbitol (in poeder)	95	6,6
Melkchocolade 35% (milk 823nv)	650	42,2
Cacaoboter in druppels	80	5,6
Boter 82% vet	55	3,8
Sinaasappelmarmelade*	110	7,6
Citroenzuur 50-50	2	0,1
Totaal	1439	100

WERKWIJZE

- Rooster het kaneelstokje, voeg de room en de zeste toe en laat het trekken.
- Zeef de room en verwarm deze samen met de verschillende suikers/polyolen tot 40 °C.
- Smelt de chocolade op 35 °C. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
- Meng alle ingrediënten in een mixer met cutter tot een stabiele emulsie.
- Giet de ganache direct in de voorgevormde chocoladeschelpen.
- Laat een nacht afkoelen in de koelkast bij 16 °C.

OPMERKING

- Rooster de kaneelstokjes en breek ze in stukken vooraleer ze te laten trekken.
- Gebruik biologische sinaasappels.

Nota's

[illegible]



Contact

Jan Vanderghote
Adviseur bakkerijsector
jan.vanderghote@alimento.be
0476 62 35 96

Alimento | IPV vzw
Birminghamstraat 225
1070 Anderlecht
02/52 88 930
KBO 0442.973.363
RPR Brussel
alimento.be