

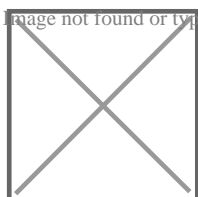
KOKOSCREME-GANACHE

Gebäckrezept / von Paul Wagemaker



1. Kokoscreme-Ganache

Image not found or type unknown



Zutaten

Tiefgefrorenes Spezialität :
Kokoscreme - 200g

Glucosesirup - 20g

Dunkle Schokolade 80% -
170g

Die Kokoscreme aufkochen und von der Hitzezufuhr nehmen.

Den Glucosesirup dazugeben und mit einer Spatel umrühren, bis er sich gelöst hat.

Die Kuvertüre hinzufügen und alles zu einer schönen glatten Masse rühren.

Unter Rühren auf 25°C herunterkühlen.

Die Ganache in einen Spritzbeutel umfüllen.

In diesem Schritt



Tiefgekühlte
Fruchtpüree ohne
Zuckerzusatz* :
Kokoscreme

Tiefgefrorenes
Fruchtpüree

