Hazelnut Ganache Truffel

RECEPT VAN PETER REMMELZWAAL

Hazelnut Ganache Truffel

RECEPT STAP VOOR STAP

Hazelnut Ganache Truffel

BEREIDINGSWIJZE

- 35 g glucose
- 40 g boter
- 80 g room
- 400 g Intense 35 Belgische couverturemelkchocolade
- 45 g Frangelico hazelnootlikeur
- 80 g Hazelnootpraliné 65%

PROCES

1. Kook de room, glucose en boter.
2. Zodra het gekookt heeft, de hazelnootpraliné toevoegen.
3. Meng het warme mengsel met de melkchocolade.
4. Roer de ganache glad.
5. Doe de ganache in een ring van 2 cm hoog.
6. Laat de ganache een nacht uitkristalliseren.
7. Snijd de ganache in blokken van 2 x 2 cm en rol er met de hand balletjes van.
8. Laat de ganache een nacht uitharden.
9. Rol de ganache tweemaal door de melkchocolade met fijne stukjes hazelnoot.