



Chokladganache – samma recept men olika tekniker ger olika resultat

Ganache Version 1



<i>Gram</i>	<i>Ingredienser</i>
500 g	Maracaibo Clasificado 65%
500 g	Grädde 35%

Smält chokladen till 50°C.
Koka upp grädden och slå all vätska över chokladen.
Mixa väl.

Färdig temperatur på ganachen: 65°C

Ganachen kristalliserar men strukturen förblir väldigt mjuk.

Ganache Version 2



<i>Gram</i>	<i>Ingredienser</i>
500 g	Maracaibo Clasificado 65%
500 g	Grädde 35%

Koka upp grädde, tillsätt all choklad på en gång.
Mixa väl.

Färdig temperatur på ganachen: 49°C

Ganachen får en bra emulsionen men förblir mjuk.



Ganache Version 3



Gram Ingredienser

500 g Maracaibo Clasificado 65%
500 g Grädde 35%

Koka upp grädden, tillsätt sedan chokladen i tre omgångar.
Mixa väl.

Färdig temperatur på ganachen: 35°C

Ganachen får en bra och fast emulsion, är lättjobbad.
Denna teknik passar väl till choklad med hög %-sats.

Ganache Version 4



Gram Ingredienser

500 g Maracaibo Clasificado 65%
500 g Grädde 35%

Koka upp grädden och låt den sedan svalna av till 30°C.
Tillsätt sedan tempererad choklad.
Mixa väl.

Färdig temperatur på ganachen: 65°C

Ganachen får en mycket bra och fast emulsion, väldigt lättjobbad.

Slutsats:

- 4 olika tillvägagångssätt att tillverka ganacher med olika resultat gällande kristallisering.
- I version 1 & 2, förblir kristallisering i kakaosmöret okontrollerat samt att väldigt stora kristaller bildas.



- I version 3 & 4, blir resultatet en mer homogeniserad kristallisering samt att endast små kristaller bildas i kakaosmöret.
- En ganache med slutresultat som version 2 & 3 ger en bättre och fastare emulsion och kan därmed utöka hållbarheten (shelf life) på själva slutprodukten.

Som exempel har vi endast använt choklad och grädde i dessa recept men dessa tekniker kan ni även pröva på era egna recept.