

MOULÉE GANACHE



INGREDIENTE



	TRITTICO® 183	TRITTICO® 305	TRITTICO® 610	TRITTICO® 1020
FRISCA LICHIDA 35%	1000 g.	1600 g.	3300 g.	6600 g.
CUVERTURA CIOCOLA 62%	1000 g.	1600 g.	3300 g.	6600 g.
UNT (temp. camerei)	400 g.	600 g.	1300 g.	2600 g.

Cremei ganache i se poate adauga pasta de fistic si poate fi folosita pentru prajituri, torturi sau pentru umplerea pralinelor de ciocolata.



PASTEURIZARE

Puneti frisca lichida si ciocolata in tancul de pasteurizare apoi alegeti programul "traditional ganache" si apasati butonul START.



RACIRE

Dupa ce produsul s-a scurs in tancul de racire inchideti valva fluture si apasati butonul START.



Masina va amesteca si raci produsul la +38°C Pute ti modifica valoarea temperaturii apasand butonul START de doua ori si apoi cu ajutorul sagetilor.

Cand produsul ajunge la +80°C, masina va emite un semnal acustic si va va informa ca programul este gata. Puteti seta valoarea temperaturii intre 60°C/85°C apasand butonul START si modificand valoarea cu ajutorul sagetilor.



Deschideti valva fluture pentru a permite produsului sa se scurga in tancul de racire.



Cand masina va emite semnalul sonor puteti extrage produsul la temperatura de +38 C. Dupa ce extrageti adaugati untul ce a fost lasat in prealabil la inmuiat la temperatura camerei cu ajutorul unui blender.

Lasati apoi produsul sa cristalizeze.

