

ГАНАЖ - ganache: Френски термин за оформяне на смес в резултат на хомогенизация на шоколад с млечна, растителна сметана или други течности. Благодарение на консистенцията на шоколадите избрани от АЛМА ЛИБРЕ и характера на мазнините на млечната сметана ЕЛЕВИР (масленост 35%) – код 180301, или растителната италианска сметана ХОПЛА (масленост 24%) – код 010106, се хомогенизират идеално образувайки кадифени, стабилни, привлекателни на визия, много вкусни шоколадови заливки върху торти, кейкове, печива и сладкиши.

С включване на УЙПендКРЕИТ-код 180304, масло БАУРАЛИЯ-код 184002 и др. по технологии на АЛМА ЛИБРЕ се получават неповторими ганажи.

(С ганаж оформяме пълнеж на шоколадови бомбони, пралини или други сладки.)

Ганажите на АЛМА ЛИБРЕ може да се замразят без да се дехидратират, без да променят структурата си. Ганажите на АЛМА ЛИБРЕ имат много стабилна структура и привлекателна мат визия.

Основна-примерна апликация :

	ШОКОЛАД КАКАО-БЕРИ КАЛЕБО	800 гр.
180301	Млечна сметана 35% ЕЛЕВИР	400 гр.
010106	Растителна сметана ХОПЛА КООПЕРЛАТ	350 гр.
	Сироп	150 гр.
	ИЗПЪЛНЕНИЕ	

Затопляме сиропа, растителната сметана ХОПЛА и млечната сметана ЕЛЕВИР на 85° С.

После добавяме шоколада и хомогенизираме.

ЗАБЕЛЕЖКА: Апликациите, рецептите, дозировките и изпълнението, са съобразени с качествата и възможностите на конкретните продукти.

В проектите на АЛМА ЛИБРЕ, интересни рецепти и апликации на ГАНАЖИ ще намерите в сладкиши като : „ИНКАС, БИШКОТЕЛО, СЕРАНО и др. от серията ДЕЛУКСЛАЙН“, „НЕМО, ПЕРУ, КАРОЛИНА и др. от серията МАДЖИК ПЕЙСТРИ“ както и в много други серии.

