

PRALINÉ GANACHE

FYLD

Ingredienser

65 g piskefløde
5 g honning
5 g glukosesirup
100 g lys chokolade
75 g hasselnøddepraliné

Her har jeg brugt Hazelnut Praliné fra Callebaut, men du kan sagtens bruge en hjemmelavet praliné (lavet af lige dele karamelliseret sukker og ristede, afskallede hasselnødder).



Lækker, fast ganache med skøn smag af lys chokolade og ristede hasselnødder.

Fremgangsmåde

1. Bland piskefløde, honning og glukosesirup sammen og kog blandingen op, til fløden netop bobler (jeg bruger mikroovnen til dette). Stil blandingen til side, så den kan køle lidt ned, mens du smelter chokoladen.
2. Smelt forsigtigt den lyse chokolade til 35°C (det gør jeg også i mikroovnen).
3. Kom hasselnøddepralinéen i en lille skål, og hæld så flødeblanding over hasselnøddepralinéen - ad tre gange - mens du rører rundt i midten med en lille dejskraber. Rør til blandingen samler sig og bliver ensartet. Stil blandingen til side og lad den køle ned til 40°C.
4. Hæld derefter fløde-/pralinéblanding over den smeltede chokolade - igen ad tre gange - mens du rører rundt i midten med en lille dejskraber. Rør til ganachen samler sig og bliver blank og ensartet. Stavblend ganachen.
5. Hæld så ganachen i en engangssprøjtepose og kontrollér, at temperaturen er faldet til 30°C. Pralinéganachen er herefter klar til brug.