

Zelf ganache recept

 ± 1 uur

 4 personen



Ganache is een heerlijke crème die je kunt gebruiken voor de garnering van nagerechten en voor de vulling voor taarten of bonbons. Je kunt deze crème op smaak brengen met vruchten, koffie of thee. En gelukkig is het maken er van helemaal niet moeilijk. Ben je benieuwd naar hoe je zelf heerlijke ganache kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 milliliter slagroom;
- 120 gram suiker;
- 420 gram Callebaut Chocolate Callets Puur.

Overige benodigdheden:

- 60 milliliter melk;
- 120 gram ongezouten roomboter.

Recept

1. Doe de slagroom, de suiker en de melk in een pannetje.
2. Breng dit aan de kook.
3. Haal de pan van het vuur en roer de chocolade er doorheen.
4. Roer net zo lang totdat alle chocolade gesmolten is.
5. Snijd de roomboter in kleine stukjes.
6. Roer de roomboter voorzichtig door de chocoladesaus.



Tip! Warm voor gebruik de crème even op in de magnetron of au-bain marie.

Handige informatie

Het gebruiken van de crème

Nu je je eigen crème hebt leren maken, is het natuurlijk ook leuk om het te gebruiken. Op onze blog hebben wij een hoop recepten verzameld waar je de ganache in kunt verwerken. Van heerlijke taarten tot aan bonbons, het is maar net wat je zelf lekker vindt! Bekijk de recepten waarin je deze crème kunt verwerken [hier!](#)

Het bewaren van de ganache

Het kan best zo zijn dat je meer van deze crème maakt dan je nodig hebt of dat je het een paar dagen van tevoren maakt. Als je de ganache langer wilt bewaren dan een paar dagen is het belangrijk, dat je de ganache niet alvast opklopt. Als je de crème niet-opgeklopt bewaart, blijft die wel 1 tot 2 weken goed.

Deel jouw ganache met ons!

Heb jij met dit recept ganache gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een baksel met de crème te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker').

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 1kg (Art.nr.: 811NV-T78)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)

