

ШОКОЛАДНИЙ БІЛИЙ ГАНАШ



ШОКОЛАДНИЙ БІЛИЙ ГАНАШ

Готова до використання основа з витонченим смаком білого шоколаду. Ідеально підходить для приготування солодких кремів, начинок для цукерок та декорування десертів.

Додайте фруктові або алкогольні концентровані пасти для створення ексклюзивних кондитерських виробів. Склад ганашу забезпечує ідеальну стабільність та м'яку текстуру протягом тривалого часу.



Арт: 42100

Відро: 5 кг

Пакування: 2 відра



Як використовувати для цукерок?

- Розігрійте Choco Ganache White приблизно до 28-29 C°.
- Додайте будь-яку смакову пасту, ретельно перемішуючи до отримання м'якої та однорідної текстури.

Цукерки

1. Сфери з молочного шоколаду ТМ Veliche (арт. E1751)
2. 900г Choco Ganache (арт. 42100)
3. 100 г Арахісова паста Salty (арт. 41577)





Як використовувати для декору?

- Пом'якште Choco Ganache White у планетарному міксері на високій швидкості протягом 4 хвилин.
- Додайте смакову пасту та ретельно перемішайте.

Кекси

1. Шоколадні форми для випікання
2. 1000 г Choco Ganache (арт. 42100)
3. 100 г Арахісова паста Salty (арт. 41577)
4. За смаком Солоні карамель (арт. 41849)



Макарон

1. Заготовки для макарон
2. 1000 г Choco Ganache (арт. 42100)
3. 100 г Toffee (арт. 41424)

