

DE ZWAAN



HOTEL BRASSERIE

Kogels gevuld met kruidnagel ganache (35 stuks)

Ingrediënten:

100 gram room

125 gram pure chocolade 70%

50 gram pure chocolade 50%

50 gram glucose

2 kruidnagels gehakt

50 chocolade kogels om te vullen

200 gram melkchocolade (30%) voor de panade

Room en kruidnagel op het vuur, laat dit 20 minuten trekken. Pas op voor aanbranden, doe dit au bain-marie. Voeg daarna de glucose toe en breng weer aan de kook.

Voeg vervolgens de pure chocolade (50%) toe en zet de pan nog 1 minuut op het vuur. Pas op laat het NIET koken.

Voeg de rest van de chocolade toe (70%).

Doe de ganache in een spuitzak met of zonder spuitmondje.

Vul de kogels. Zet de gevulde kogels 2 uurtjes in de diepvries.

Smelt de 200 gram melkchocolade voor de panade. Rol de gevulde kogels erdoorheen en rol ze door de cacao poeder.