

ГАНАШ №1

(ПОРЦИЯ НА ТОРТИК ДИАМЕТРОМ 18 СМ)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Белый шоколад 34%	300 г.
Шоколадная глазурь (белая)	300 г.
Сливочное масло 82%	300 г.
<small>(комнатной температуры, примерно 18-20 градусов)</small>	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растопить по отдельности(в микроволновке интервалами по 20 секунд либо на паровой бане) глазурь и шоколад, а затем соединить их вместе. Охладить заготовку до 25-30 градусов и добавить масло. Пробить все вместе блендером. Добавить ЖИОрастворимый краситель и снова пробить блендером. Оставить в холодильнике до нужной и комфортной текстуры. Остатки можно хранить до месяца времени в холодильнике. Перед использованием подогреть(интервалами в микроволновке либо на паровой бане) до комфортной текстуры и пробить блендером.

ГАНАШ №2

(ПОРЦИЯ НА ТОРТИК ДИАМЕТРОМ 18 СМ)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Белый шоколад 34%	200 г.
Какао масло	60 г.
Сливочный сыр	200 г.
Сироп глюкозы	60 г.
Сливочное масло 82%	100 г.
<small>(комнатной температуры, примерно 18-20 градусов)</small>	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растопить по отдельности(в микроволновке интервалами по 20 секунд либо на паровой бане) какао масло и шоколад и соединить их вместе. Охладить заготовку до 25-30 градусов.
В чаше миксера взбить сливочное масло, сливочный сыр и сироп глюкозы. Медленно, продолжая взбивать, ввести шоколад и какао масло.
Добавить ЖИОрастворимый краситель и снова перемешать.
Остатки можно хранить до 3-х дней в холодильнике. Затем подогреть(интервалами в микроволновке либо на паровой бане) до комфортной текстуры и пробить блендером.