Layer Cake Academy

Pure chocoladeganache om af te smeren

In het kort

Afwerking

Beginner

Status : De eigenaar heeft de controle op 11 oktober 2026 bevestigd. Stem de aanwijzingen af op je apparatuur, ingrediënten en werkomstandigheden.

Probeer dit lesrecept in je eigen keuken. Het resultaat kan verschillen.

Ongeveer 450 gram voor verlies. Startpunt voor een dunne afdekkap van 15 cm; vermenigvuldig met 1,5 voor volledige onderlaag en afdeklaag, echt nodig om te wegen volgens de hoogte.

Bereidingstijd : 15 min

Basisdiameter : 15 cm

Ingrediënten

Pure couverturechocolade, 55–65% cacao : 300 g — Samenstelling en fluïditeit invloed houden; kies een referentie en houd het voor testen.

Volle vloeibare slagroom : 150 g — Ongeveer 30 tot 35% vet, volgens het etiket.

Benodigdheden

Keukenweegschaal

Steelpan

Hittebestendige kom

Flexibele spatel

Staafmixer (optioneel)

Ondiepe schaal

Vershoudfolie

Textuur en gebruik

Plakken glad en ontblootbaar na grip en textuur, die verhardt in koude. De verhouding 2:1 is een beginpunt om te testen volgens de chocolade en het proces. Een aanpassing tot 2.5:1 kan van mechanische houding veranderen zonder dat een langdurige omgevingsveiligheid wordt aangetoond.

Intense smaak van pure chocolade.

Mechanische greep verwacht na genomen, om te controleren met chocolade referentie, dekking hoogte en werkelijke omstandigheden; geen milieu-gezondheidsstabiliteit afgetrokken.

Strakke afwerking, onderlaag voor fondant en stapeltaarten.

Bakken

Geen oven nodig.

De tijd die nodig is, hangt af van het type bakvorm, de temperatuur en de soort chocolade; het is beter om naar de consistentie te kijken dan naar een vaste tijd.

Stap 1 — De chocolade voorbereiden

Hak de chocolade fijn als je geen callets gebruikt. Doe de chocolade in een schone, droge kom. Weeg de room apart af.

Stap 2 — De room verwarmen

Verwarm de room tot de eerste belletjes verschijnen en haal de pan van het vuur. Bij lang koken verdampt een deel van het water.

Stap 3 — Een emulsie maken

Giet een derde van de room op de chocolade en roer vanuit het midden in kleine cirkels. Voeg de rest in twee keer toe en meng tot de ganache egaal en glanzend is.

Stap 4 — Glad mengen

Schraap de bodem en de zijkanten van de kom. Meng kort met een staafmixer en houd de kop onder het oppervlak om luchtbellen te voorkomen. De ganache moet glad zijn, zonder afgescheiden vet.

Stap 5 — Op verwerkbare dikte brengen

Giet in een geschikte ondiepe schaal en leg vershoudfolie rechtstreeks op de ganache. Volg een gecontroleerde koelprocedure en laat de ganache in de koelkast uitkristalliseren. Neem een kleine portie en roer die met een flexibele spatel smeerbaar. Houd bij hoelang de portie buiten de koelkast staat. Laat de ganache alleen een nacht op kamertemperatuur staan als de stabiliteit aantoonbaar is.

Aandachtspunten

Geduld voor kristallisatie.

Houd een constante werktextuur (zeer zacht bad-huwelijk).

Problemen oplossen

Te moeilijk te verspreiden. — Koude vangst of verse kamer. — Vastgebonden door een paar seconden magnetron en te werken op de flexibele spatel.

Te zacht, zinkt. — Te weinig chocolade of nog steeds hete ganache. — Laat de koelkast in en breng daarna een kleine hoeveelheid terug in textuur; test indien nodig een gewogen toevoeging van gesmolten chocolade. Let op de herformulering en herziet het behoud ervan.

Bewaren

Bewaar na gecontroleerd afkoelen bij 0–4 °C in de koelkast, in een schone afgesloten bak of direct op het oppervlak afgedekt. Noteer de bereidingsdatum en de totale verwerkingstijd. Maak zo kort mogelijk voor gebruik. Het recept bewijst geen houdbaarheid van 5 of 7 dagen. Valideer de bewaring vóór verkoop. Proef nooit van een verdacht product om te bepalen of het veilig is.

Vries alleen bij -18 °C in volgens een geteste werkwijze, met datum en productaanduiding. Ontdooi in de koelkast en controleer structuur en emulsie. Een kwaliteitstermijn bewijst geen veiligheid. Voor dit recept is geen diepvrieshoudbaarheid vastgesteld.

Allergenen

Melk

Kan soja bevatten, afhankelijk van de chocolade

Controleer de verpakking op andere mogelijke sporen

Variaties

Hete tijd: 2,5:1 (300 g chocolade voor 120 g crème).