



Ганаш

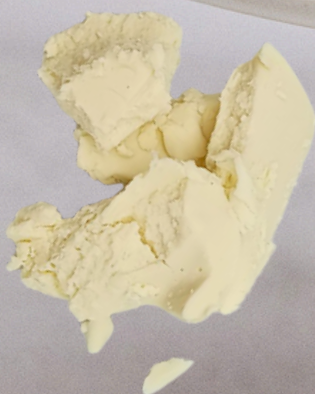
Відкрийте для себе новий рівень шоколадного смаку.



Zeelandia

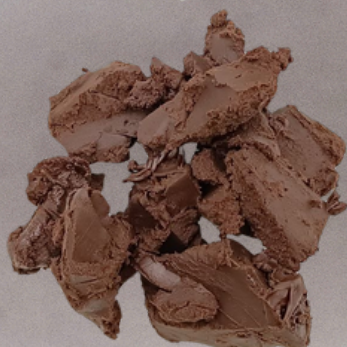
Ганаш

Готове до використання м'яке покриття з вмістом шоколаду для здобних та кондитерських виробів.



Ганаш Чоко Вайт

Вміст шоколаду 10%



Ганаш Чоко Дарк

Вміст шоколаду 7%

Характеристики

•Текучість

Підходить для використання на **глазурувальних лініях**.

•Практичність

Швидко застигає, не тріскається та не сколюється.

•Простота

Не потребує темперування.

•Технологічність

При правильному зберіганні не сивіє, не розшарується.

•М'якість

Ганаш забезпечує м'який укус.

•Преміумсклад

Містить шоколад та кокосову олію.



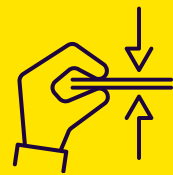
Переваги



Найкраще рішення для виробів, що піддаються глибокому заморожуванню.



Подовжує термін придатності кондитерських виробів, утворюючи на поверхні захисний шар.



Економне у використанні: наноситься рівномірним тонким шаром.

Поради з використання



Перед використанням потребує нагрівання до 40-45°C (для білого) та до 50°C для чорного.

Робоча температура 38-39°C.

Не потребує додавання вершків.



Після нанесення потрібно одразу помістити в холодильну камеру (t 4-8°C).

Ганаш - м'яке покриття.

Вироби потребують **індивідуального**, не герметичного пакування (поверхня виробу не має торкатися упаковки).

Додавши вершки, вершкове масло, заварний крем тощо - ви отримаєте готовий **крем** зі смаком шоколаду.

Рецепт

0,200 кг Ганаш
Чоко Дарк

0,300 кг Крем Патіссері

Ганаш нагріти до 40-45°C. Вершки збити на високій швидкості, поступово вливаючи Ганаш до однорідної, стійкої консистенції.





СФЕРА

застосування



Кондитерські вироби

Покриття та декорування тортів, рулетів, тістечок, кексів, еклерів.



Здобні вироби

Покриття та декорування здобних виробів (круасанів, пончиків, сінабонів, пасок).



Муси та креми

В чистому вигляді - прошарування коржів, в кремах з додаванням вершків, Зеесанів, заварного крему, вершкового масла тощо.



Цукерки

Трюфельні цукерки, начинка для корпусних шоколадних цукерок.



Печиво

Склейка для печива, макарунсів, бізе.

