

## Speculaas Ganache

### Vorbereiding

Deze praline bestaat uit de volgende fases:

- › Ganache maken
- › Voorkristalliseren
- › Enroberen

Meer informatie hierover kunt u vinden op onze site ([www.thechocolatewarehouse.nl](http://www.thechocolatewarehouse.nl)) onder het kopje Technieken.

### Ingrediënten

- › Gemberpoeder
- › Kaneelpoeder
- › 350 g donkere chocolade Callebaut 811
- › 2,5 dl room
- › 50 g boter
- › Getempereerde melkchocolade Callebaut 823 (om te dompelen)

### Materialen

- › RVS plaat met vetvrij papier of silpat
- › Palletmes
- › Kom
- › Spatel
- › Mes
- › Pralineervork

### Verwerking:

Kook de room met de kruiden, laat even trekken en zeef. Smelt de chocolade in de hete room. Roer er de ongezoeten boter door nét voor het mengsel volledig afgekoeld is.

Strijk uit op een plaat en laat een nacht uitharden.

Snijd in vierkantjes en haal die door getempereerde chocolade. Decoreer met een stukje gekonfijte gember. Laat uitharden.