Kokos-Ganache

4018

Zutaten	Gewicht in g
Weiße Schokolade	560
Milch (3,5% Fett)	280
Kokosnusscremepulver	**160**
GESAMT	**1000**

Herstellung:

Kokosnusscremepulver mit Milch kurz erhitzen,
die heiße Flüssigkeit über die weiße Schokolade geben,
langsam mischen bis alles eine homogene Masse ergibt,
leicht abkühlen lassen und in Hohlkörper füllen, diese danach mit Schokolade versiegeln und evtl. weiter verzieren.

FELIX KOCH OFFENBACH
Couleur und Karamel GmbH

Lindenstr. 70
63071 Offenbach am Main
www.koch-felix.de

Tel: + 49 (0) 69 / 985420-0
Fax: + 49 (0) 69 / 985420-88
promotion@koch-felix.de

Coconut-Ganache

4018

ingredients	weight in g
white chocolate	560
milk (3,5% Fett)	280
Coconut Cream Powder	**160**
TOTAL	**1000**

Preparation:

bring Coconut Cream Powder and milk to a quick boil, pour over chocolate and stir until dissolved (do not whip), let cool down a bit and fill into truffle shells, seal with liquid chocolate and finish as desired.

FELIX KOCH OFFENBACH
Couleur und Karamel GmbH

Lindenstr. 70
63071 Offenbach am Main
www.koch-felix.de

Tel: + 49 (0) 69 / 985420-0
Fax: + 49 (0) 69 / 985420-88
promotion@koch-felix.de