

Basis Canache

banketpret.nl

850	Gram	Slagroom	1
1100	Gram	Pure chocolade	2
25	Gram	Honing	1
25	Gram	Roomboter	3

Werkwijze:

1 koken

1 door 2 roeren meestal in 3 stappen als het homogeen is 3 toevoegen.

Je kunt dit ook met de staafmixer mengen of robot coupe.

Als de Canache afgekoeld is kan deze worden gebruikt.

Deze vulling is zeer geschikt voor vormbonbons.

<https://www.youtube.com/watch?v=UbTL4Xs5FAC>

