

# Fruit Canache

Banketpret.nl

350	Gram	Purè	2
875	Gram	Gesmolten witte chocolade	1
75	Gram	Roomboter	3

## Werkwijze:

1 smelten

2 koken, let op kookt vrij snel, door hoge vochtigheid.

2 door 1 roeren, als het homogeen is 3 toevoegen,  
met staafmixer vermengen of robot coupe.

Als Canache afgekoeld is, kan deze gebruikt worden.

Deze vulling is zeer geschikt voor macaron of vormbonbons.

