



# Sweetie Cake Shop

alles voor in je taart en erop!

## Verhoudingen Ganache voor afsmeren van een taart

Hoeveel ganache heb ik nodig?

Doorsnee	Rond 10 hoog	Vierkant 10 hoog
10 cm	350 g	400 g
15 cm	500 g	600 g
20 cm	650 g	750 g
25 cm	800 g	950 g
30 cm	950 g	1100 g
35 cm	1100 g	1300 g

Hoeveel slagroom en chocola heb ik dan nodig?

Ganache	Chocola	Slagroom	Samen
<b>Witte Chocola</b>	3 delen	1 deel	
	300 g	100 g/ml	<b>400 g</b>
	333 g	111 g	<b>444 g</b>
	450 g	150 g	<b>600 g</b>
	600 g	200 g	<b>800 g</b>
	750 g	250 g	<b>1000 g</b>
	1000 g	333 g	<b>1333 g</b>
<b>Ganache</b>	Chocola	Slagroom	Samen
<b>Melk Chocola</b>	2 delen	1 deel	
	200 g	100 g/ml	<b>300 g</b>
	333 g	167 g	<b>500 g</b>
	400 g	200 g	<b>600 g</b>
	500 g	250 g	<b>750 g</b>
	600 g	300 g	<b>900 g</b>
	800 g	400 g	<b>1200 g</b>
	1000 g	500 g	<b>1500 g</b>
<b>Ganache</b>	Chocola	Slagroom	Samen
<b>Puur Chocola</b>	1 deel	1 deel	
	100 g	100 g/ml	<b>200 g</b>
	200 g	200 g	<b>400 g</b>
	250 g	250 g	<b>500 g</b>
	333 g	333 g	<b>666 g</b>
	375 g	375 g	<b>750 g</b>
	450 g	450 g	<b>900 g</b>
	600 g	600 g	<b>1200 g</b>

Succes!!

Bezoek SweetieCakeShop op:

Beukweg 77  
7556 DD Hengelo  
06-3910 9996



[www.SweetieCakeShop.nl](http://www.SweetieCakeShop.nl)