

Rangkuman Hasil Diskusi (Refleksi)

Chocolate praline adalah salah satu hidangan coklat seperti permen dengan isian yang bervariasi . Isian atau fillingnya bisa berupa kacang mede, buah kering, karamel, krim, selai dan lain-lain. Ukurannya kecil, namun memiliki tampilan luar yang bervariasi sesuai dengan kreativitas pembuatnya. Supaya lebih mudah, coklat praline dibuat dengan bantuan cetakan praline yang berbentuk cekung.

Cokelat praline dapat dibuat dengan beberapa variasi warna seperti warna coklat, warna putih, strawberry dan sebagainya. Ganache adalah istilah dalam bahasa perancis yang berarti isian (filling) atau icing yang terbuat dari coklat dan krim.

Ganache merupakan emulsi lemak dalam air, yaitu campuran antara lemak, cairan, gula dan padatan dalam perbandingan tertentu, sesuai dengan konsistensi dan cara pembuatannya, ganache bisa digunakan untuk isian (filling) truffle, praline, pastry, atau lapisan pada cake, dessert, dsb. Ganache memiliki tekstur yang halus dan lembut serta mudah meleleh dimulut, tetapi umur simpannya pendek.