

Karamell-kávé bonbon



KÁVÉ ROPOGÓS:

Cacao Barry Café Crokine™
ropogós kávé töltelék

igény szerint

ELKÉSZÍTÉS:

A ropogós kávé töltelékot folyékony állagúra melegítjük (kb. 35°C), majd habzsák segítségével a bonbon hüvelyek aljára nyomjuk.

KARAMELL TÖLTÉLÉK:

Callebaut Karamell töltelék 100%	150 g
Callebaut Gold karamellizált fehér csokoládé	45 g
Callebaut kakaóvaj pasztillás formában	15 g
Só	3 g
Corman 35,1%-os UHT tejszín	100 g

ELKÉSZÍTÉS:

A karamell töltelékot a sóval és a tejszínnel felmelegítjük, a kakaóvajjal elkevert csokoládéra öntjük, és botmixer segítségével egyneműsítjük, majd a megdermedt kávé rétegre töltjük.

Dermedés után étcsokoládéval talpazzuk.

