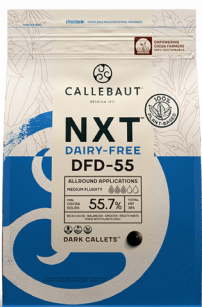


VEGÁN ÉTCSOKOLÁDÉ GANACHE

NXT **DARK**



HOZZÁVALÓK:

200 g víz

95 g SOC Chef invertcukor

95 g dextróz

40 g glükózsirup

580 g Callebaut NXT étcsokoládé

190 g vegán vaj

5 g SOC Chef inulin

ELKÉSZÍTÉS:

Az első négy alapanyagot összemérjük és 75°C-ig melegítjük. A megfelelő hőmérsékletű folyadékot ráöntjük az inulinnal és kockázott vegán vajjal öszszemért étcsokoládé pasztillákra. Botmixerrel egyneműsítjük, majd 28°C-os állapotában az előzőleg elkészített NXT étcsokoládé hüvelyekbe töltjük. Hűtőbe tesszük, majd dermedés után NXT étcsokoládéval talpazzuk.

A recept elkészíthető
vágott bonbonként is.



Davide Comaschi
Global Chocolate
Academy Ambassador

2142 Nagytarcsa, Alsó ipari krt. 16.
Tel: +36 28/920-900

GOODWILL
25 év

Weboldal: www.gwn.hu
E-mail: info@gwn.hu