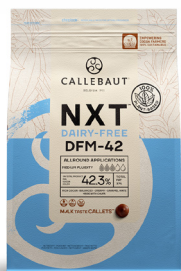


VEGÁN T_JCSOKOLÁDÉ CRÉMEUX

NXT M_LK



HOZZÁVALÓK:

4 g SOC Chef NH pektin

4 g kukoricakeményítő

250 g rizstej

280 g Callebaut NXT vegán csokoládé

20 g vegán vaj

2,5 g SOC Chef inulin

ELKÉSZÍTÉS:

A szárazanyagokat elkeverjük. A rizstejet melegítjük, majd 40°C-nál hozzáadjuk az elkevert szárazanyagokat és folyamatos keverés mellett felforraljuk. Ráöntjük a kockára vágott vegán vajjal összemért tejsokoládé pasztillákra, botmixerrel egyneműsítjük, és közben hozzáadjuk az inulint majd kihűtjük.

Tart kosarakba, desszert betétként, pohárkrémnek vagy dekoráláshoz ajánljuk.

Marika van Beurden
Vegan Pastry & Chocolate
Consultant

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

GOODWILL
— 25 év —

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