

Yin Yang



**White Nuit
Blanche
37%**



CARMA Black Zabuye 83% étcsokoládé ganache

- 140 g Corman 35,1%-os UHT tejszín
- 30 g Glükózsirup
- 30 g Dextróz
- 30 g Invertcukor
- 100 g CARMA Black Zabuye 83% étcsokoládé
- 20 g Corman extra minőségű vaj 82%

Felforraljuk a tejszínt az invertcukorral, dextrózzal és a glükózsiruppal. Ráöntjük a csokoládé pasztillákra és botmixerrel egyneműsítjük. Hozzáadjuk a lágy vajat és botmixerrel beledolgozzuk. 28°C-os állapotában használjuk.

CARMA White Nuit Blanche 37% fehér csokoládé ganache

- 85 g Corman 35,1%-os UHT tejszín
- 24 g Glükózsirup
- 24 g Dextróz
- 36 g Invertcukor
- 290g CARMA White Nuit Blanche 37% fehér csokoládé
- 30 g Corman extra minőségű vaj 82%

Felforraljuk a tejszínt az invertcukorral, dextrózzal és a glükózsiruppal. Ráöntjük a csokoládé pasztillákra és botmixerrel egyneműsítjük. Hozzáadjuk a lágy vajat és botmixerrel beledolgozzuk. 28°C-os állapotában használjuk.

Összeállítás

A félgömb formákat előkristályosított színezett kakaóvajjal dekoráljuk, majd Carma Zabuye étcsokoládéval kiöntjük, hüvelyt készítünk. Az elkészült töltelékkel betöltjük, másnap talpazzuk.