

ÉTCSOKOLÁDÉS BAVAROIS

A KLASSZIKUS BELGA CSOKOLÁDÉS ÉDESSÉG



HOZZÁVALÓK:
47 g tojássárgája
31 g glükózsirup
188 g tej
312 g Callebaut 811 étcsokoládé
422 g 35% Corman tejszín

ELKÉSZÍTÉS:

A tojásokat jól habosítsd ki. A glükózsirupot forrald fel a tejjel, majd a felét öntsd a tojásra. Keverd össze és az egészet melegítsd 82 °C-ra. Szűrd rá a tojásos keveréket a csokoládéra, hogy felolvadjon, egyneműsítsd, majd keverd hozzá a felvert tejszínt a 30 °C-ra visszahűtött csokoládés alaphoz. Az így elkészített tejszínes krémet tetszőlegesen alkalmazd desszertek, szeletes áruk, cukrászati termékek készítésénél.

Callebaut® CHOCOLATE ACADEMY™
Belgium



A hozzávalókat keresd kínálatunkban!
www.gwn.hu
Tel:+36 28/920-900