

Hindistan Cevizli Ganaj

LUBECA WEISSE SCHOKO %29 BEYAZ ÇİKOLATA ve LUBECA GHANA %85 BITTER DROP ile çalışılmış

Hindistan cevizli ganaj:

MELLA GOURMET WHIP	0,150 kg
Sorbitol	0,005 kg
Dekstroz	0,005 kg
Hindistan cevizi	0,020 kg
Glikoz	0,025 kg
LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,370 kg
<u>Hindistan cevizi yağı</u>	<u>0,025 kg</u>
Toplam ağırlık	0,600 kg

Uygulama:

MELLA GOURMET WHIP, sorbitol, glikoz ısıtılır. LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ve hindistan cevizi yağını eklendikten sonra soğutulur. LUBECA GHANA %85 BITTER DROP ile çikolata kalıplarına kabuk yapılır ve hindistan cevizi dolgusu doldurulur. Çikolata dolabında donduktan sonra çikolata ile üstü kapatılıp tekrar dolapta soğutulur. 10 dakika bekletilir ve sunum haline gelir.