

## Paul Çikolata Turta

### MELLA MON MACARON ile çalışılmış



#### Makaron disk:

MELLA MON MACARON	1,000 kg
Su	0,210 kg
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 1,210 kg

Karıştırma süresi: 5 - 6 dakika orta devirde

Hamur ağırlığı: İsteğe göre

Fırın sıcaklığı: 130 – 140 °C

Pişirme süresi: 30 dakika

Paul mousse

LUBECA IVORY COAST %58	1,250 kg
Tereyağı	0,700 kg
Yumurta beyazı	0,750 kg
Yumurta sarısı	0,250 kg
Toz şeker	0,400 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>3,350 kg</b>

Kaplama sos

GOLDEN JÖLE ÇİKOLATA	0,500 kg
Glikoz şurubu	0,200 kg
Krema yağı	0,050 kg
Yaprak jelatin	0,015 kg
Su	0,050 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,580 kg</b>

## Uygulama:

MELLA MON MACARON 18 cm çapında disk olarak hazırlanır.

LUBECA IVORY COAST %58 benmari edilir, Tereyağı mikserde kabartılır, yumurta sarısı ilave edilir. Farklı bir kaptaki şeker ve yumurta beyazı ile fransız mereng hazırlanır. Ve tüm karışımlar birbirine yedirilir.

İsteğe göre pasta formunda karışımlar dekore edilir