

## Blond Frambuazlı Stick Çikolata

### LUBECA WHITE CAMEL ile çalışılmış

#### Crunch bisküvi:

Petibör bisküvi	0,150 kg
LUBECA SNC/SG %10 KAKAOLU FINDIK KREMASI	0,270 kg
LUBECA WHITE CAMEL	0,075 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,495 kg</b>

#### Uygulama:

LUBECA WHITE CAMEL temperlenir sonra LUBECA SNC/SG %10 KAKAOLU FINDIK KREMASI ve petibör bisküvi ile karıştırılır. Silikon kalıpların içine doldurulur.

#### Frambuazlı jel:

Frambuaz püresi	0,375 kg
Sorbitol	0,010 kg
Dexstroz	0,060 kg
Pektin	0,003 kg
Toz şeker	0,250 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,698 kg</b>

#### Uygulama:

Tüm malzemeleri bir tencerede 104° C'ye kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra stick silikon kalıpların içine 5 gram damlacık olarak eklenir.