

Kayısılı Havyar Bonbon

LUBECA WHITE CARAMEL %32 ile çalışılmış

Kayısılı havyar:

Kayısı püresi	0,375 kg
Toz şeker	0,050 kg
Ağar ağar	0,004 kg
Yaprak jelatin	0,006 kg
Toplam ağırlık	0,434 kg

Uygulama:

Kayısı püresi ve toz şeker ağır ağır kaynayana kadar karıştırılır sonra yaprak jelatin eklenir. Hazırlanan karışım 50° C'ye soğuyana kadar beklenir. Sonrasında +4° C'de bekletilir. 2 kg ayçiçek yağının içine küçük damlacıklar halinde yüksekte plastik torba ile sıkma işlemi yapılır. Daha sonra kevgir yardımı ile yağın içerisinden çıkartılıp havlu kâğıtların üzerinde 3 - 5 dakika bekletildikten sonra çikolatalarda ve tatlılarda kullanılır.

%32 Karamelize beyaz çikolatalı ganaj

MELLA GOURMET WHIP	0,175 kg
Sorbitol	0,010 kg
Dexstroz	0,010 kg
Portakal kabuğu	0,003 kg
Tuz	0,002 kg
Tereyağı	0,030 kg
LUBECA WHITE CARAMEL	0,290 Kg
Toplam ağırlık	0,525 kg

Uygulama:

MELLA GOURMET WHIP, sorbitol, dexstroz, portakal kabuğu, tuz 90°C'ye kadar ısıtılır. Tereyağı ve LUBECA WHITE CARAMEL eklenir. 1 dakika blender edilir, kayısılı havyarın üzerine eklenir.