

## Stick Çikolata

### LUBECA MILK INTENSE %37 SÜTLÜ DROP ile çalışılmış

#### Crunch bisküvi:

Petibör bisküvi	0,150 kg
LUBECA SNC/SG %10 KAKAOLU FINDIK KREMASI	0,270 kg
LUBECA MILK INTENSE %37 SÜTLÜ DROP	0,075 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,495 kg</b>

#### Uygulama:

LUBECA MILK INTENSE %37 SÜTLÜ DROP temperlenir, içerisine LUBECA SNC/SG %10 KAKAOLU FINDIK KREMASI ve petibör bisküvi eklenerek karıştırılır. Stick silikon kalıplarının içine doldurulur.

#### Kayısı jel:

Kayısı 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 malzemeler bir tencerede 104° C'ye kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra silikon kalıpların ara kısmına 5 gram damlacık olarak eklenir.