

(ПОРЦИЯ НА ТОРТИК ДИАМЕТРОМ 18 CM)

ВЕЛЮР НА ЧЕРНОМ ЛИБО МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Черный либо
молочный шоколад 150 г.

Какао масло 150 г.

Рабочая температура 35-45 градусов

ВЕЛЮР НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Белый шоколад 180 г.

Какао масло 120 г.

Рабочая температура 28-35 градусов

Для получения насыщенных и глубоких цветом НЕ добавлять диоксид!
Для пастельных добавить небольшое количество диоксида!



@INESA.POLTSEVA

Politseva INESA