

Ингредиенты

- 75 г сливок 35%
- 50 г сахара
- 15 г сиропа глюкозы
- 1/3 стручка ванили
- 40 г молочного шоколада Callebaut №823 33.6%
- 13 г темного шоколада Casa Luker Tumaco 65%
- 19 г сливочного масла
- 10 г кофе в зернах
- 1–2 зерна кардамона

Приготовление

10 г кофе и 1–2 зерна  
5 минут. 75 г сливок дс  
и 1/3 зерен из стручка  
восполните потери.

Нагрейте 15 г сиропа г  
горячих сливок, вылей  
Пробейте блендером,  
Накройте пленкой в ко

Рабочая температура  
корпусные конфеты, 2

НpurotopneHue

10 г Kocbe uv 1-2 ЗepHa KapfaMoHa Ha CpeAHem 3—

5 munyt. 75 AO KuneHuA, 3aCbInbTe KOde,

Uv 1/3 ЗepeH u3 CTpyyKa faite HactosTbca.

BOCNOHUTE потери.

Нагрейте

15 г сирона rntoko3bl, 50 г сахара, GOOaBbTe 75 г

горячих

CNUBOK, Ha CMECb VU MONOYHOrO WOKONaga.

Мрoбeute 19 г Macna uv CHoBa

HaKpoute NneHKON B KOHTAKT, OCTbITb.

Paбoиas TemнepaTypa NPY KOTOPOU Mbl 3anOnHATb

KOPHyCHble KOHMeTbl, 28—29°C

кардамон

Процедите,

пробейте.

(82.4–84.2°F).