

- 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

75 F CNUBOK 35% 50 г сахара 15 г сиропа глюкозы 1/3 стручка ванили 40 г молочного шоколада Callebaut 33.6% 13 г темного шоколада Casa Luker Tumaco 65% 19 г сливочного масла 10 г кофе в зернах 1–2 зерна кардамона

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

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

Рабочая температура
корпусные конфеты, 2:

NpurotorpneHue

10 г Кофе и 1–2 зерна Капфамы на Среанем 3—

5 минут. 75 г Кунеана, Заклините Код,

кардамон

1/3 зерна и 3 стручка фисташек.

Процедите,

восполните

потери.

Нагрейте

15 г сиропа глюкозы, 50 г сахара, 40 г молочного шоколада Callebaut 33.6%

горячих

CNUBOK, на СМЕСЬ ВУ МОНОЙХОРО WOKONaga.

Пробейте 19 г масла и 1 чайную ложку сухого кофе.

пробейте.

Накройте и верните в контакт, остывая.

Рабочая температура NPY КОТОРОУ МБЛ ЗАНОНАТБ

28–29°C

(82.4–84.2°F).