



Polewa czekoladowa

Składniki na 1 litr:

POLEWA PRZEZROCZYSTA O DUŻEJ ZAWARTOŚCI PEKTYNY	500 g	ŚMIETANKA	250 g
POLEWA CZEKOLADOWA 66% KAKAO	250 g		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Polewa przezroczysta	500 g	Podgrzewanie	110°C	300 obr./min	5 min	Otwarty	
2	Kuvertura czekoladowa Śmietanka	250 g 250 g	Dodać	110°C	300 obr./min	10 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Przechowywanie lukru w temp. +4°C, w szczelnie zamkniętym pojemniku przez 8 dni.