



Шоколадная глазурь

Ингредиенты на 1 литр:

Белый НАПАЖ (глазурь) с большим СОДЕРЖАНИЕМ ПЕКТИНА	500 г	Сливки	250 г
ШОКОЛАДНЫЙ КУВЕРТЮР	250 г		
с 66% СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО			

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Напаж	500 г	Нагреть	 110°C	300 об/мин	5 мин	Открытое	
2	Шоколадный кувертюр Сливки	250 г 250 г	Ввести	 110°C	300 об/мин	10 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Глазурь хранится при температуре 4 °С в герметичном контейнере в течение 8 дней.