



Çikolata glazür

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

YÜKSEK PEKTLİNLİ PASTA

ÜSTÜ SÜSÜ 500GR

KAPLAMASI İÇİN ÇİKOLATA 750 GR

KAKAO ORANI %66

SIVI KREMA

250 GR



Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1 Yüksek pektinli pasta üstü süsü	500 gr	Isıtın	110°C	300 devir/dk.	5 dk	Açık	
2 Çikolata kaplaması Sıvı krema	250 gr 250 gr	Ekleyin	110°C	300 devir/dk.	10 dk	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Donmuş hazırlamanızı +4°C'de hava geçirmez bir kapta saklayın