



# İncir melosu sosu

## Malzemeler :

ROYAL GALA ELMA	1	KORINT ÜZÜMÜ	75 GR
KURU İNCİR MELOSU	500 GR	FRAMBUAZ SİRKEŞİ	80 ML
MUSKAT	150 ML	KAHVERENGİ ŞEKER	100 GR
ŞEKER	65 GR		

Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
<b>1</b> İncir Elma Üzüm Şeker Kahverengi şeker	500 gr 1 75 gr 65 gr 100 gr	Hazneye yerleştirin	 140°C	 duraklama IOIO	10 dk	Açık	Önce elmaların kabuklarını soyup dörde bölün
<b>2</b> Sirke Muskat	80 ml 150 ml	Hazneye yerleştirin	 140°C	 duraklama IOIO	10 dk	Açık	Turbo 4500 devir/dk'da; daha sonra biraz emülsiyon katmak gerekiyorsa Tadını ve baharatını ayarlayın.



## ŞEFİN ÖNERİSİ

Kahverengi şeker, klasik sarı şekere göre karamelde daha güçlü bir tat bırakır. İnciri hurma, kayısı, erik vs. gibi başka meyvelerle değiştirebilirsiniz.