

рецепт

нарезные

конфеты

“мелки”



CHOCOVIC

The taste of talent

АБРИКОСОВЫЙ МАРМЕЛАД С ВАНИЛЬЮ

Пектин желтый 5 г

Сахар 165 г

Сироп глюкозы 33 г

Пюре абрикосовое 165 г

Ваниль «Таитянская» Vanilla Lab 1шт.

Раствор лимонной кислоты (1:1 вода и лимонная кислота) 3 г

- Смешать пектин с небольшим количеством сахара.
- Растопить пюре. Сложить пюре в сотейник с оставшейся частью сахара и сиропом глюкозы. Нагреть до 40°C.
- Всыпать малую часть сахара, смешанную с пектином. Уварить до 75 Brix (109-110°C).
- Снять с огня, добавить лимонный раствор, вылить в раму высотой 5 мм.
- Остудить до температуры не выше 30°C.

ЙОГУРТОВЫЙ ГАНАШ С ВАНИЛЬЮ

Йогурт греческий 4% 120 г

Декстроза 32 г

Сироп глюкозы 37 г

Сухой йогурт 18 г

Ваниль «Таитянская» Vanilla Lab 1шт.

Шоколад белый Chocovic Sebastian 33% 332 г

CHW-S4CHVC-94B; CHW-S4CHVC-69B

Какао-масло Callebaut 74 г

NCB-HDO3-654

Сливочное масло 82% 37 г

- Сложить в сотейник греческий йогурт, декстрозу, сироп глюкозы, сухой йогурт и семена ванили.
- Нагреть на медленном огне до 35°C, постоянно помешивая (очень ВАЖНО не перегреть массу, иначе йогурт может свернуться!).
- Растопить шоколад и какао-масло до 35°C. Соединить жидкость с растопленным шоколадом и сливочным маслом комнатной температуры, эмульгировать блендером, остудить до 30°C. Вылить в рамку высотой 1 см поверх мармелада. Стабилизировать 12 часов при 18°C.

ПОКРЫТИЕ

Шоколад белый Chocovic Sebastian 33% 500 г

CHW-S4CHVC-94B; CHW-S4CHVC-69B

Какао-масло Callebaut 50 г

NCB-HDO3-654

Краситель Mona Lisa Power Flowers белый 4 шт.

CLR-19433-999; CLR-19428-999

- Извлечь заготовку из рамки. Темперировать белый шоколад, нанести шаблон, нарезать с помощью гитары 1,5x8см.
- Заглазировать нарезанные конфеты в темперированном белом шоколаде. Стабилизировать 6 часов при 18°C.
- Растопить какао-масло, добавить белый краситель, пробить блендером.
- Остудить до 32°C.
- Нанести окрашенное какао-масло на конфеты с помощью краскопульта, предварительно охладив конфеты при 4°C в течение 30 минут.