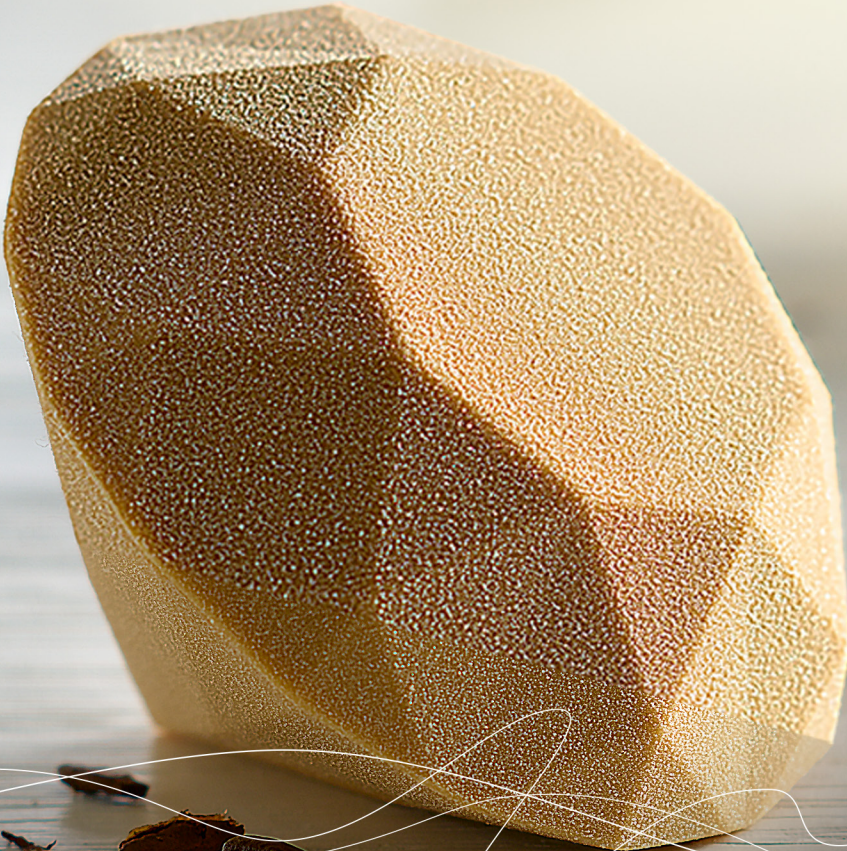



Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Selection

*Sergililer gününe
ışıltılı bir lezzet*

Belcolade Selection Amber




Puratos
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağımız

Çikolatanın en ışıltılı lezzeti

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade Selection Amber Selection

Tek Taş Çikolata

İçindekiler

Belcolade Selection Amber	500g
Festipak	500g
Cremfil Frambuaz	150g
Deli Caramel	150g
Bal	20g
Yeşil nane	3ad

Hazırlanışı

Dolgu yapılışı

Festipak, bal ve nane ocakta kaynatılır. İçindeki naneler süzgeçle süzülür, Belcolade Selection Amber ilave edilir. Dondurucuda soğutulup kullanılır.

Çikolata yapılışı

Belcolade Selection Amber 45 °C'ye eritilir. 28 °C'ye kadar temperlenir, kalıba doldurularak kabuk oluşturulur. Hazırlanan dolgu ile doldurulur, dolapta dinlendirildikten sonra üstü Belcolade Selection Amber ile kapatılır. 2 saat dolapta dinlendirildikten sonra kalıptan çıkarılır. Daha sonra süsleme için kakao yağıyla üzerine püskürtme yapılır.



Red Velvet Amber Pasta

İçindekiler

Keki için

Tegral Satin Cream Cake Red Velvet	1000g
Bütün yumurta	520g
Sıvı yağ	240g
Su	200g

Kreması için

Festipak	350g
Belcolade Selection Amber	160g

Kaplaması için

Festipak	200g
Brillo Caramel	50g
Brillo Frambuaz	50g
Belcolade Selection Amber	200g
Belcolade Lait Selection	40g
Krema Yağı	50g

Hazırlanışı

Kekin yapılışı

Tüm malzemeler 3-5 dk mikserde orta devirde çırpılır. Çemberlere doldurulur. 180 °C'de 35 dk pişirilir.

İç kremanın yapılışı

Çırpılmış Festipak ve eritilmiş Belcolade Selection Amber çikolata iyice karıştırılır.

Pastanın yapılışı

2 pat kek kesilir. Hazırlanan iç kremadan her 2 pata da konulur. Dolapta dondurulur.

Pasta kaplaması yapılışı

Festipak, krema yağı ve jöleler ocakta kaynatılır daha sonra çikolatalar ilave edilir. Soğutulup pasta kaplanır.




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Selection

*Piřmis süt ve vanilyayı harmanlayarak
karamel lezzeti sunan yeni bir lezzet.*

Belcolade Selection Amber Kalpli ikolata

İçindekiler

Çikolata için

Belcolade Selection Amber	600g
---------------------------	------

Dolgu için

Festipak	500g
----------	------

Topfil Frambuaz	150g
-----------------	------

Bal	30g
-----	-----

Tereyađı	30g
----------	-----

Taze nane	3ad
-----------	-----

Hazırlanışı

Çikolata yapılışı

Kalıp altın simle boyanır daha sonra 45 °C'ye eritilen Belcolade Selection Amber ikolata 28 °C'ye kadar temperlenir. Kalıp dondurulur.

Dolgu yapılışı

Festipak, bal, terayağı, nane ocakta kaynatılır, sonra blender ile çekilip szdrlır. İçine Topfil Frambuaz ve Belcolade Selection Amber ikolata ilave edilir. 26-27 °C'de kalıba doldurulur.




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Selection

Egzotik Pasta

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Selection

İçindekiler

Keki için

Tegral Savoie Kakao	1000g
Bütün yumurta	750g
Su	150g

Pastanın Kreması için

Chantypak	350g
Deli Dulce De Leche	30g
Deli Portakal	50g
Topfil Yaban Mersini	50g
Deli Citron	20g
Belcolade Selection Amber	120g

Kaplaması için

Festipak	100g
Brillo Sade	50g
Brillo Caramel	50g
Belcolade Selection Amber	150g
Jelatin	2ad
Glukoz	50g

Hazırlanışı

Kekin yapılışı

Tüm malzemeler karıştırılır. Mikserde hızlı devirde 6 dk çırpılır. 180 °C'de 35 dk pişirilir.

Kremanın yapılışı

Çırpılmış Chantypak ve eritilmiş Belcolade Selection Amber çikolata karıştırılır sonra içine diğer dolgular ilave edilip çembere 2 pat kesilerek her ikisinin arasına da sürülür. Dolapta dondurulur.

Pasta kaplaması yapılışı

Festipak ve jöleler ocakta kaynatılır, glukoz ve eritilmiş jelatin ilave edilir. Ocaktan alınıp içine Belcolade Selection Amber çikolata konur soğutulup pasta kaplanır.



Bildiklerinizin dışında ıepıneni bir ikolata
Belcolade Selection Amber

Kalpli Madlen ikolata

Belcolade Selection Amber ikolata 45  C'ye kadar eritilir. 28  C'ye kadar temperlenir . Daha önceden boyanmış kalpli kalıba doldurulur 2 saat dindendirilip kalıptan çıkarılır.

