

### Hindistan Cevizli Dolgu:

#### Malzemeler:

50 gr Hindistan cevizi

1 gr tuz

150 gr krema

10 gr Őeker

100 gr beyaz çikolata

5 gr tereyağı

5 gr bal (glikoz da olur)

#### Yapılışı:

Hindistan cevizi ,Őeker ve tuz kavrulur ve krema ilave edilir. Kaynamadan ocaktan alınır. Beyaz ikolata ilave edilir. Eriyince tereyağı ve bal ilave edilir. 30 c geldiğinde dolgu kabukların içerisine sıkılır.

### Nane dolgu:

#### Malzemeler:

1 demet taze nane

150 gr krema

110 gr beyaz çikolata

5 gr tereyağı

5 gr bal

#### Yapılışı:

Nane ve kremayı kaynatın üzerini streÇle kapatın ve 10 dakika demlemeye bırakın. Demlendikten sonra süzgeçten geçirin (isteğe göre içerinde bir miktar nane bırakabilirsiniz.) 150 gr a tamamlayın. (krema ilave edin) ocağa alın, kaynama noktasına gelince ocaktan alıp beyaz çikolata tereyağı ve balını ilave edip blendırdan geçirin.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı 2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

### ANTEP FISTIĞI DOLGUSU:

50 gr antep fıstığı (toz)  
75 gr krema  
5 gr tereyağı  
5 gr bal  
110 gr fildişi ikolata

#### Yapılışı:

Antep fıstığı kavrulur, krema eklenir. Ocaktan alınıp fildişi çikolata eklenir. Eriyince bal ve tereyağı eklenir. Blendırdan geçirilir.

### LAVANTA DOLGUSU:

#### Malzemeler:

5 gr lavanta  
100 gr krema  
10 gr tereyağı  
125 gr fildişi çikolata  
5 gr bal  
1 damla lavanta yağı

#### Yapılışı:

Krema ve lavanta kaynama noktasın getirilir. Demlemeye bırakılır. 10 dakika sonra süzülür. Tekrar kaynama noktasına getirilir. Fildişi ikolata eklenir. Eriyince tereyağı ve bal eklenir.

### Güllü Dolgu:

#### Malzemler:

30 gr kuru gül  
150 gr krema  
5 gr tereyağı  
120 gr beyaz çikolata  
5 gr bal  
1 damla gül yağı

#### Yapılışı:

Krema ve güller bir taşım kaynatılır. Kenara alınıp üzeri strele kapatılır demlenmeye bırakılır. 20 dk sonra süzülür ve 125 gr ayrılır.(eğer eksikse krema ilave edilir) ikolata güllü karışıma eklenir. Tereyağı ve bal ilave edilir. 30 c ye gelince çikolata kabuklarına sıkılır.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

### LAVANTA DOLGUSU:

#### Malzemeler:

- 5 gr lavanta
- 100 gr krema
- 10 gr tereyağı
- 125 gr fildişi çikolata
- 5 gr bal
- 1 damla lavanta yağı

#### Yapılışı:

Krema ve lavanta kaynama noktasın getirilir. Demlemeye bırakılır. 10 dakika sonra süzülür. Tekrar kaynama noktasına getirilir. Fildişi ikolata eklenir. Eriyince tereyağı ve bal eklenir.

### Güllü Dolgu:

#### Malzemler:

- 30 gr kuru gül
- 150 gr krema
- 5 gr tereyağı
- 120 gr beyaz çikolata
- 5 gr bal
- 1 damla gül yağı

#### Yapılışı:

Krema ve güller bir taşım kaynatılır. Kenara alınıp üzeri strele kapatılır demlenmeye bırakılır. 20 dk sonra süzülür ve 125 gr ayrılır.(eğer eksikse krema ilave edilir) ikolata güllü karışıma eklenir. Tereyağı ve bal ilave edilir. 30 c ye gelince çikolata kabuklarına sıkılır.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

### Çıtır Katmanlı Vanilyalı Ganaj:

#### Malzemeler:

#### Çıtır Katman:

25 gr kavrulmuş fındık

25 gr krep kırığı

45 gr callebaut karamelli çikolata

#### Yapılışı:

Çikolatayı eritin. Fındık ve krep kırığını öğütün. İki karışımı birbirine karıştırıp iki gitar kağıdının arasına yayın. Buzdolabına kaldırın.

### Vanilya Dolgu:

50 gr krema

1 vanilya çubuğu (yada vanilya ekstratı)

5 gr tereyağı

5 gr bal (glikoz da olur)

75 gr beyaz çikolata

#### Yapılışı:

50 gr krema ve vanilyayı kaynama noktasına getirin. Ocaktan alıp çikolatayı ilave edin. Tereyağını ve balı ilave edin. Soğuyan çıtır katmanı kalıbınızın boyutlarında kopatla yuvarlak kesin.

Oluşturduğunuz kabukların içerisine önce vanilya ganajı sıkın bir miktar boşlukla. Daha sonra kopatla kestiğiniz çıtır katmanları üzerine hafif baskıyla ilave edin. Kapakları kapatın..

### Kahveli Ganaj:

#### Malzemeler:

1.5 gr granül kahve (gold)

75 gr krema

5 gr tereyağı

75 gr beyaz çikolata

5 gr bal

#### Yapılışı:

Krema ve kahve bir taşım kaynatılır. Kenara alınıp üzeri streçle kapatılır demlenmeye bırakılır. 20 dk sonra süzülür ve 125 gr ayrılır. Isıtılır. Çikolata kahveli karışıma eklenir. Tereyağı ve bal ilave edilir. 30 c ye gelince çikolata kabuklarına sıkılır.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Acı biberli:

Malzemeler:

50 gr krema

3 gr acı biber

5 gr tereyağı

75 gr bitter çikolata

5 gr bal

Yapılışı:

Krema ve acı beri kaynama noktasına getirin

Ocaktan alıp çikolatayı ilave edin. Eriyince tereyağı ve balı ilave edin. Kapsüllere sıkma torbası ile sıkın.. Ertesi gün bitter çikolataya bulayın.

Portakallı-Haşhaşlı Truffle

Malzemeler:

37.5 gr krema

1.5 gr haşhaş

Yarım portakal kabuğu rendesi

75 gr beyaz çikolata

10 gr tereyağı

-Kaplamak için temperlenmiş çikolata (bitter)

-Truffle kapsülü

Yapılışı:

Krema ve portakal kabuğunu kaynatın. Ocaktan alın ve beyaz çikolatayı ilave edin. Tereyağını ve haşhaşı ilave edin. Sıkma torbasına alın ve soğuduktan sonra truffle kapsüllerine doldurun. Temperlenmiş çikolataya bulayın ve set alması için yağlı kağıdın üzerinde bekletin.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.