

KORUYUCU KATKILLI ÇİKOLATALAR:

Bal-Limon Ganajı:

Malzemeler:

- 50 gr limon püresi
- 80 gr krema
- 4 gr lime kabuğu rendesi
- 30 gr bal
- 20 gr dekstrozu
- 15 gr sorbitol
- 225 gr beyaz çikolata
- 25 gr tereyağı
- 3 gr sitrik asit solüsyonu (1'e 1 sitrik asit ve su karışımı)
- 90 gr bal
- 10 gr glikoz

Yapılışı:

Limon püresi krema ve lime ı 80c ye ısıtın. Bal sorbitol ve dekstrozu ekleyin. beyaz çikolatanın üzerine ekleyin. Tereyağı ve sitrik asit solüsyonunu ekleyin. Blendır ile karıştırın 30 dereceye gelince kullanın. Kabuklara önce bal sonra ganaj sıkın.

Yoğurtlu Böğürtlenli

Malzemeler:

1.Katman:

- 125 gr böğürtlen püresi
- 10 gr glikoz
- 4 gr pektin
- 75 gr şeker

Yapılışı:

Püre ve glikozu karıştırın. Şeker ve pektini karıştırıp ekleyin. 103 dereceye ısıtın.

2.Katman

- 17.5 gr krema
- 20 gr sorbitol
- 7.5 gr glikoz
- 4 gr vanilya
- 175 gr Beyaz Çikolata
- 50 gr yoğurt

Yapılışı:

İlk 4 malzemeyi 40 dereceye ısıtın. Karışımı eritilmiş çikolata ile karıştırın sonra yoğurdu ekleyip blendırdan geçin. Çikolata kabuklarına önce 1.katmanı sonra 2. Katmanı sıkın 1 gece dolapta beklettikten sonra kabukları kapatın.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

BERGAMOT DOLGUSU:

Malzemeler:

13 gr Bergamot ay

76 gr Sütlü ikolata

150 gr Krema

13 gr Dekstroz

13 gr Glikoz

13 gr Sorbitol

22 Gr Su

Yapılışı:

150 gr Krema ve ayı kaynatıp demlemeye bırakın. 65 gr krema ayırıp içine su,glikoz,sorbitol ve dekstrozu (40derecedeyken) ekleyin çikolatayı ekleyip karıştırın. 28-29 derecede kullanın.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

