

Glaze af ægte chokolade

| Mørk Chokolade | |
|---------------------------------|------------|
| Ingredienser | Mængde (g) |
| Mælk | 300 |
| Glukose | 500 |
| Belcolade Noir Selection | 500 |
| Husblas | 30 |
| Miroir Classic Neutral | 1000 |

| Lys Chokolade | |
|---------------------------------|------------|
| Ingredienser | Mængde (g) |
| Mælk | 300 |
| Glukose | 500 |
| Belcolade Lait Selection | 1000 |
| Husblas | 30 |
| Miroir Classic Neutral | 1000 |

| Hvid Chokolade | |
|----------------------------------|------------|
| Ingredienser | Mængde (g) |
| Mælk | 300 |
| Glukose | 500 |
| Belcolade Blanc Selection | 1000 |
| Husblas | 30 |
| Miroir Classic Neutral | 1000 |

* Evt. hvid farve (pulver) = 8g

Metode

Mælk og glukose varmes op til 80 grader og hældes over chokoladen. Tilsæt den udblødte husblas og blend. Tilsæt Miroir Classic Neutral og blend. Lad hvile minimum 24 timer inden brug. Opvarmes til 35-40 grader inden brug og hældes over bundfrosset element.

Tip

Både glaze og færdigglaserede kager kan opbevares på køl og frost. Alle typer af glaze kan tilsættes forskellige farver (pulver).

