

Chocolade spiegel



Methode voor het maken van chocolade spiegels:

Breng de melk en glucose aan de kook. Giet deze bereiding op de chocolade (donkere, melk of witte). Voeg de voorgeweekte gelatines blaadjes hieraan toe en vervolgens de Puratos Miroir L'Original Neutral (kamertemperatuur). Mix intens door gebruik te maken van een handmixer om deze mooi glad en homogeen te verkrijgen. Laat het geheel staan gedurende 24 uur voor gebruik. Deze spiegels worden gebruikt op een maximum temperatuur van 35°C en op een diepgevrozen ondergrond.

Enkele Tips:

SPIEGEL DONKERE CHOCOLADE

Noir Selection
55%

SPIEGEL MELKCHOCOLADE

Lait Selection
33,5%

Lait Selection
35%

SPIEGEL WITTE CHOCOLADE

Blanc Selection
28%

Blanc Selection
29,5%

Ingrediënten:

	Noir Selection 55%	Lait Selection 33,5%	Lait Selection 35%	Blanc Selection 28%	Blanc Selection 29,5%
Melk	300	300	300	300	300
Glucose	500	500	500	500	500
Belcolade Selection	210	1000	1000	1000	1000
Belcolade Noir Absolu Ebony	215				
Puratos Miroir l'Original Neutral	1000	1000	1000	1000	1000
Gelatine	30	30	30	30	30
Witte Titanium Dioxide		2	2	8	8
Totaal gewicht	2255	2832	2832	2838	2838