



# 鏡面淋面蛋糕

## 配方：

水 150g  
糖 270 g  
葡萄糖漿 280 g  
煉乳 200g  
菲荷林白巧克力 300g  
吉利丁液 150g  
(水 125g 加吉利丁粉 25g)

德國 33 濃縮醬 50-70g

## 做法：

水加糖加葡萄糖漿煮至 103 度 C  
倒入裝白巧克力和煉乳的容器中，  
並加入吉利丁液及德國 33 濃縮醬  
  
用均質機攪拌至均勻乳化  
冷藏降溫至 50 度 C  
再攪拌均勻即可使用