



手製巧克力內餡



配方：

苦甜巧克力內餡

鮮奶油	400g
葡萄糖漿	40g
無鹽奶油	20g
菲荷林巧克力	550g
德國33拿鐵咖啡醬	110g

乳白巧克力內餡

鮮奶油	400g
葡萄糖漿	40g
無鹽奶油	20g
菲荷林乳白巧克力	600g
德國33草莓醬	110g



做法：

- 1 將鮮奶油與葡萄糖漿加熱至90°C
2. 再倒入巧克力及濃縮水果醬, 還有軟化的奶油, 放置隔夜使用。



更多德國33濃縮醬介紹

