



Nama Pave 水果風味石疊

Felchlin
SWITZERLAND

材料

- 100 克 濃縮水果濃縮醬
- 75 克 奶油
- 40 克 轉化糖
- 30 克 葡萄糖
- 1000 克 菲荷林36%乳白錢幣型巧克力
- 175 克 可可脂

作法：

1. 將奶油、糖和葡萄糖和水果濃縮醬一起煮沸。
2. 分批加入乳白巧克力和可可脂。
3. 當甘納許處於 32 - 34°C 時，使用乳化攪拌機攪拌。

裝飾用材料

- 200 克 菲荷林36%乳白錢幣型巧克力
- 100 克 碎可可脂
- 5 克 色料

1. 使用前混合並過濾
2. 在 32 - 34°C 下噴塗，將上述混合物調溫並過濾，然後再噴灑到冷卻的 Nama 石疊。

組合結構

- 1720 克 水果風味石疊果汁
- 320 克 噴霧乳白巧克力

組合做法

1. 將Ganache 倒入一個 30 x 30 公分的框架中，高度為 15 毫米，抹平。放置於15°C，於24 - 36小時行成結晶。
2. 用15×15毫米的巧克力切割器切割。
3. 再噴上巧克力噴霧並，用可食用銀粉輕輕撒其上或根據需要進行其他裝飾。

'Nama' ganache

傳統上，在日本直接從冰箱或涼爽的巧克力臥櫃檯販賣。

保存存於 15 - 16°C 濕度為 60%。
菲荷林錢幣型乳白巧克力36%

Felchlin 巧克力工具

Quadro 板，30公分 x 30公分

Quadro 框架綠色，5毫米

矽膠框架白色，5 毫米