



馬拉克巧克力石疊

馬拉克巧克力甘納許

210 克 鮮奶油 35%

60 克 液體山梨糖醇

420 克 錢幣形馬拉克巧克力49%

把鮮奶油煮到快沸，再加入山梨糖醇，然後慢慢倒在49% 馬拉克牛奶巧克力上。

使用真空攪拌機或手動攪拌機將甘納許攪拌均勻。

巧克力石疊餡

690 克 馬拉克巧克力甘納許

350 克馬拉克巧克力65%

100 克可可粉 20-22%菲荷林可可粉

巧克力工具

Quadro 板，305 x 305

毫米

Quadro 框架綠色，5 毫米

最後步驟

將 Ganache 鋪在 300 x 300 x 5 毫米/ 11.8 x 11.8 x 0.2 英寸的 Quadro 框架中並均勻水平。在室溫下結晶過夜。在表面刷一層巧克力並翻轉。切成 22.5 x 22.5 毫米/0.9 x 0.9 英寸的正方形，然後浸入調好溫的馬拉克65% 中。滾入可可粉並用篩子抖掉多餘的粉末。

FELCHLIN 產品

CS58 馬拉克牛奶錢幣巧克力49%

CS59 馬拉克苦甜錢幣巧克力65%

HA01 20-22%菲荷林可可粉22%