



## 覆盆莓巧克力

### 配方：

可作30\*30方框1個

覆盆莓加拿許餡：

750g 馬拉克苦甜巧克力65%

800g 動物鮮奶油35%

50g 33覆盆子濃縮醬

覆蓋巧克力：

500g 馬拉克苦甜巧克力65%

表面裝飾 乾燥覆盆子粒

### 做法：

1. 將鮮奶油及濃縮醬一起煮沸。
2. 分批加入馬拉克苦甜巧克力。
3. 當甘納許處於 32 - 34° C 時，使用乳化攪拌機攪拌均勻。
4. 放置隔夜，再切成30X30公分的方型，再覆蓋上馬拉克巧克力，灑上覆盆子碎粒。

