



德國33水果風味石礫

配方:

150克	72% 瑞士菲荷林(Felchlin Arriba 72%)
150克	動物性鮮奶油
40克	德國33濃縮醬
30克	葡萄糖漿
12克	無鹽奶油
10克	水果濃縮酒



巧克力作法

1. 將鮮奶油、葡萄糖漿、及濃縮醬放入鍋中加熱至90°C
待稍微降溫約55 °C。
2. 將作法(1)倒入融化的黑巧克力之中
3. 用橡皮刮刀攪拌均勻至乳化出現光澤柔滑狀態約38°C，再加入室溫軟化的奶油緩緩攪拌均勻。
4. 再加入水果酒拌勻。

石疊作法

