

مدرسه آنلاين کی دخت

تاپرسازی سه بعدی - طرح وایکینگ ماجراجو

مدرس: تی تی برنجی



گاناش

مواد لازم:

شکلات تلخ ۳۰۰ گرم

خامه صبحانه ۱۵۰ گرم

طرز تهیه:

شکلات تلخ را به روش بن ماری روی حرارت آب میکنیم و بعد از آب شدن با خامه صبحانه به دمای محیط رسیده مخلوط می کنیم.

نکته:

۱- شکلات و خامه حتما باید هم دما باشند.

۲- شکلات نباید روی حرارت داغ شود فقط در حد آب شدن (دست نسوزد).

۳- بعد از اضافه کردن خامه به شکلات با لیسک به سرعت مخلوط میکنیم (فقط در حد مخلوط شدن شکلات و خامه).

۴- برای این مجسمه ما به گاناش نرم نیاز داریم و به همین دلیل از ترکیب ۲ به ۱ استفاده میکنیم، یعنی مقدار شکلات دو برابر خامه می باشد.



KDCANDO

www.kdcando.com