



MOLHO ESPELHADO COM CAMEL ORO

👩‍🍳 Advanced level

Coberturas espelhadas ideais para coberturas fáceis e estáveis para mousse e sobremesas bavaoise.

FINAL COMPOSITION

- Adicione BLITZ à água e deixe ferver.
- Adicione o chocolate e misture com um liquidificador manual.
- Coloque na geladeira por pelo menos 4 horas.
- Antes de usar, aqueça a mistura a 45 °C, e, em seguida, esmalte as sobremesas de mousse ou bavaoise a -18/-20 °C.