
TORRÓ DE VAINILLA I CRUIXENT DE GALETA

FÓRMULA:

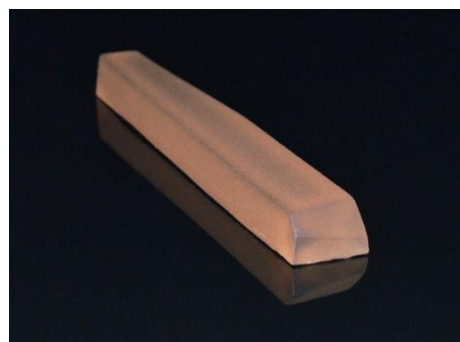
NATA CASTILLO UHT	136	
SUCRE INVERTIT	33	
GLUCOSA	38	
LLET	38	
SAL	1	
VAINILLA	0,5	1/2 VAINA
WEISS GALAXIE NOIR 67%	355	
WEISS GALAXIE NOIR 67%	22	
	623	

PROCEDIMENT:

S'INFUSIONA LA NATA AMB LA VAINILLA, LA LLET I ELS SUCRES, HO COLEM I HO TIREM SOBRE LES COBERTURES I LA SAL, S'HI AFEGEIX L'OLI I S'EMULSIONA. QUAN HO TINGUEM A UNS 29 - 30°C EMPLENAREM 3/4 PARTS DELS MOTLLES PRÈVIAMENT ENCAMISATS AMB COBERTURA NEGRA, I ES DEIXA CRISTAL·LITZAR.

CRUIXENT DE GALETA

CRUIXENT GALETA	452
WEISS GALAXIE LLET 41%	121
WEISS MANTEGA DE CACAU	27
	600



PROCEDIMENT:

BARREGEM LA COBERTURA DE LLET FOSA AMB LA MANTEGA DE CACAU FOSA QUAN ESTIGUI BEN BARREJAT HI AFEGIM EL CRUIXENT GALETA I S'ATEMPERA SI CAL. ACABAREM D'EMPLENAR ELS MOTLLES, HI HO DEIXAREM CRISTAL·LITZAR. ES TANQUEN ELS MOTLLES AMB COBERTURA NEGRA.