Белый пластичный шоколад

250 г белого шоколада

20 г какао-масла

90 г сиропа глюкозы 43%

20 г сиропа из сахара и воды 1:1

Технология приготовления

Добавить сахарный сироп в сироп глюкозы, объединить. Растопить шоколад (не допускать перегрева, максимальная температура – 40C). Отдельно растопить какао-масло. Соединить шоколад с какао-маслом. Смешать шоколадную и сахарную массы при температуре обеих масс 26C. Выложить в плёнку. Сформировать пласт, упаковать в плёнку и убрать на стабилизацию на несколько часов при комнатной температуре или на 10-15 минут в холодильнике. После поломать на кусочки и небольшими частями измельчить в непогружном блендере (измельчителе) либо промять руками до состояния гладкой однородной массы. Выложить в плёнку, сформировать пласт, стабилизировать при комнатной температуре несколько часов или в холодильнике (примерно час).