



Крем "Easy
Whip Cream" **1 кг**

Вода **2 кг**

Молоко **31 мл**

Желатин **2 гр**

Шоколад "Belcolade
Noir Selection" **78 гр**

Глазурь "Harmony
Cold Neutra" **50 гр**

Глазурь "Harmony
Cold White" **5 гр**



1. Для приготовления крема Easy Whip Cream охлажденную воду смешать со смесью Easy whip Cream и сбивать 3-5 минут на высокой скорости. Разделить крем на 3 части.

2. Смешать крем Easy Whip Cream (31 г) и молоко, подогреть до 80°C. Добавить черный шоколад Belcolade Noir Selection (63 гр) и подготовленный желатин, размешать. При температуре мусса 35 °C ввести еще порцию крема Easy Whip Cream (68 г).



3. Повторить процесс для мусса с молочным шоколадом Belcolade Lait Selection и белым шоколадом Belcolade Blanc Selection.

4. Поочередно выложить муссы: черный, белый, молочный.

5. Охладить (можно заморозить).
Покрывать глазурью,
украсить.



+38 068 425 50 38
(Viber)

+38 095 784 18 96

www.npartner.com.ua

www.nadezhnyj-partner.prom.ua

Facebook: [ingredientsPartner](https://www.facebook.com/ingredientsPartner)

Instagram: [@nadezhniy_partner](https://www.instagram.com/nadezhniy_partner)

e-mail: npartner.zakaz@gmail.com