

# Kóstolja meg a Blanxart bonbonok páratlan ízvilágát!

## Étcsokoládé bonbon

Csokoládéburok: Blanxart Horta étcsokoládé 55%

### Étcsokoládé ganache

<b>Blanxart Horta étcsokoládé 55%</b>	<b>390g</b>
Babbi invert cukorszirup	95g
Tejszín 36%	50g
Glükózsirup	105g
Kakaóvaj	50g
Vaj	75g



Forralja fel a tejszínt, az invert cukrot és a glükózsirupot, majd keverje hozzá a kakaóvaját és az étcsokoládét. Végül keverje össze a vajjal.

## Tejcsokoládé bonbon

Csokoládéburok: Blanxart Sants tejcsokoládé 34%

### Tejcsokoládé ganache

<b>Blanxart Sants tejcsokoládé 34%</b>	<b>700g</b>
Babbi invert cukorszirup	250g
Tejszín 36%	150g
Vaj	85g
<b>Norte crunchy-crep</b>	<b>ízlés szerint</b>
<b>hántolt ostyatörmelék</b>	



Forralja fel a tejszínt az invert cukorral, majd adja hozzá a csokoládét, végül keverje bele a vaját. Ha kihűlt keverje bele a hántolt ostyatörmeléket.

## Fehércsokoládé bonbon

Csokoládéburok: Blanxart Born fehércsokoládé 28%

### Fehércsokoládé ganache

<b>Blanxart Born fehércsokoládé 28%</b>	<b>1320g</b>
Babbi invert cukorszirup	135g
Tejszín 36%	750g
Vaj	270g
Vaníliakivonat	ízlés szerint



Forralja fel a tejszínt az invert cukorral, majd adja hozzá a csokoládét, végül keverje bele a vaját.