

ШОКОЛАДНЫЙ ВЕЛЮР

<i>Ингредиенты:</i>	<i>Способ приготовления:</i>
➤ Какао – масло – 50 гр ➤ Белый (молочный) шоколад – 50 гр ➤ Жирорастворимый краситель , если делаете с молочным шоколадом, то краситель не нужен	1. Какао-масло растопить на плите. 2. Шоколад растопить в микроволновке. 3. Пробить блендером краситель с какао маслом. 4. Соединить с шоколадом, пробить все еще раз блендером. 5. Выравненный торт поставить в морозилку на 40 минут – 1 час. 6. Покрывать торт велюром из краскопульта. Рабочая температура 35 градусов.