



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI GLAZE

70 gr terayağ veya margarin
1/4 su bardağı sıcak süt
1 yemek kaşığı glikoz
115 gr kuvertür bitter çikolata (Ufak doğranmış)
2 su bardağı pudra şekeri

Glaze hazırlanması çok kolay ama bir o kadar da hızlı çalışılması gerektiren bir krema türü. Sıcaklığını kaybetmeye başladığı andan itibaren hızla soğuyor. Bu yüzden hızlı soğumasını engellemek ve çalışma rahatlığı sağlamak için Benmari düzeneğinin kurulması gerekiyor. Alttan gelen sıcak su buharı Glaze'i ılık tutmaktadır. Pudra şekeri ve çikolata hariç bütün malzemeyi ocak üzerinde eriterek karıştırıyorsunuz. Tam karışım sağlandıktan sonra kısık ateşe alınarak çikolatalar eklenir ve karıştırılarak eritilir. İçinde sıcak su kaynayan daha büyük bir tencerenin üzerine hazırlanan bu karışımın yer aldığı küçük kap yerleştirilir. Bu aşamada pudra şekeri sürekli karıştırılarak ilave edilir.