

Akademia Tortu

Przepis na polewę Rocher

Ilość porcji: 12 monoporcji

Składniki

- 85 g białej czekolady Callebaut W2
- 15 g czekolady mlecznej Callebaut Gold
- 30 g oleju
- posiekane orzechy np. arachidowe

Instrukcje

1. Czekolady połączyć. Rozpuścić w mikrofali lub kąpieli wodnej.
2. Dodać olej, zmiksować.
3. Dodać posiekane orzechy. Wymieszać.

Przydatne uwagi

- Polewę z orzeszkami można przygotować w całości z czekolady mlecznej.
- Aby uzyskać karmelowy smak polewy, zamiast czekolady mlecznej można również użyć czekolady karmelowej, na przykład [Callebaut Gold](#).
- Do polewy można użyć dowolnych orzechów.
- **Polewa Rocher** idealnie "podkreśli" wygląd jak i smak monoporcji.
- Szukasz pomysłów na połączenia smakowe? Zobacz nasz wpis: [Kremy do tortów – sprawdzone kombinuje smakowe](#).