Глазурь белая кондитерская		Расчёт загрузки ингредиентов
Ингредиент	***Соотношение (%)***	***Вес (г)***
Эквивалент какао-масла	35	350
Молоко сухое 25%	23,3	233
Молоко обезжиренное сухое	7	70
Сахар	34	340
Лецитин соевый	0,7	7
Итого (выход полуфабриката)	**100**	**1 000**
Итого (выход готовой массы после меланжера)		**930**

Энергетическая ценность (100 г)				
Белки	***Жиры***	***Углеводы***	***Калорийность (ккал)***	***кДж***
7,0	40,6	53,2	640,1	2571,8

Приготовление:
1. Растопить эквивалент какао-масла импульсами в микроволновой печи или на низкой температуре в сотейнике.
2. Добавить в меланжер KADZAMA на средней скорости, засыпая под колесо:
   - Эквивалент масла какао (всё сразу)
   - Сухое молоко
   - Сахар

ВАЖНО: следить за тем, чтобы температура массы не упала и она не загустела, засыпать все ингредиенты после эквивалента какао-масла постепенно, дав нагреться массе от трения камней. Если масса загустела — аккуратно прогреть строительным феном, размешивая и не задерживаясь на одной точке, чтобы не перегреть массу.
3. Время работы меланжера KADZAMA, в зависимости от объёма — 48-72 часа. Время от времени рекомендуем снимать налипшую на скребки и стенки массу для равномерного измельчения.
4. За 10 минут до конца требуемого времени залить лецитин.
5. Процедить глазурь через мелкое сито.

Сроки годности и условия хранения:
6 месяцев при температуре 15-20°С, относительной влажности воздуха не более 65%, в закрытой упаковке, вдали от источников тепла, света, избегая попадания прямых солнечных лучей.