



SA 274 Csokoládékészítő műhely

Minden, amire egy csokoládémesternek szüksége van!

A színes útmutató képein mindent megtaláltok, ami a készlet szakszerű használatához szükséges.

A felső képen a készlet tartalmát láthatjátok

Alatta pedig azt, hogy mi mindenre lesz még szükségetek a munka során: egy tábla csokoládéra, ollóra a zacskók felvágásához, konyhai spatulára, kanálra, késre, hűtőre, mikrohullámú sütőre vagy tűzhelyre, két egymásba rakható edényre a csokoládé felolvasztásához (vagy egy hőálló edényre, ha mikrót használunk).

A munka fázisai:

- 1/ Szükséges mennyiségek
- 2/ Csokoládéalap készítése
- 3/ A csokoládék ízesítése
 - A/ Aromával ízesített csokoládé
 - B/ Pattogós csokoládé
 - C/ Másfajta ízesítések
- 4/ A csokoládé díszítése
 - A/ Matricával
 - B/ Cukorka gyöngyökkel
- 5/ Különálló csokoládébonbonok készítése
- 6/ Csokitojás és csokimackó készítése

Az oldal alján az 1/ és 2/ munkafázis ábrázolását találjátok.

Megjegyzés: Ahhoz, hogy hűlés közben ne változzon a csokoládé színe, a következőképpen járjatok el: olvasszátok meg a csokoládé 2/3-át, a többit pedig reszeljétek le. A megolvadt csokoládét vegyétek le a tűzről (vagy ki a mikróból), és szórjátok bele a reszelt csokoládét. Amikor a reszelt csokoládé is elolvadt, és egyneműsödött a massa, a kenőkanalat vagy spatulát mártsátok bele, majd emeljétek ki belőle. Ha a csokoládé bevonta a spatulát, és nem fut le róla, betölthetitek a csokit a formákba. Ha még nem marad a spatulán a csokoládé, kevergesseitek tovább, míg jobban lehűl.

A 3/ munkafázis, a csokoládé ízesítésének képei következnek

A/ A készletben háromféle aromát találtok, mentát, banánt és mogyorót, 5 dkg csokoládéhoz 25 csepp aromát keverjétek.

B/ Pattogós csokoládé készítéséhez a készletben lévő lezárt zacskó felnyitása után szórjátok a pattogós cukorkát a csokoládéba. A zacskó 10 dkg csokoládé ízesítésére szolgál. Ha ennél kevesebbet készítek, a zacskót a maradékkal zárjátok vissza légmentesen celluxszal.

C/ Másfajta ízesítőket is használhattok: mandulalisztet, őrölt fahéjat, kókuszreszeléket. Ezekből egy-egy evőkanállal adjátok 5 dkg csokoládéhoz.

Ezek az oldalakon találjátok a többi munkafázis képeit:

4/ A csokoládé díszítése

A/ a készletben található matricákkal: a kiválasztott matricát válasszátok le, és rakjátok a kerek illetve négyzet alakú bonbonforma fenekére, vigyázva, hogy a festékes oldala kerüljön felülre, majd öntsétek rá az olvasztott csokoládét

B/ a készletben lévő kis dobozban található cukorka gyöngyökkel kidíszíthetitek a még üres formák alját, majd rátöltitek a csokoládét.

5/ Csokibonbonok készítése

Miután a formákba töltöttétek a csokoládét, egy órára rakjátok a formát hűtőbe. Miután a csokoládé megkeményedett, könnyen kitolható a formákból, és a matricák is lehúzhatók a megkeményedett bonbonokról.

6/ Csokitozás és csokimackó készítése.

Az üres csokitozás úgy készül, hogy a két fél tojásforma egyikének az aljába öntünk egy kis csokoládét, és addig lötyögtetjük, forgatjuk óvatosan, míg befedi az egész formát. Ha kell, hozzátöltünk még egy kis csokoládét, de gyorsan dolgozzunk, mert hamar megköt. Ha a csokoládé vékony rétegben befedte a formát, hűtőbe tesszük egy órára, hogy teljesen megkeményedjen. Kivesszük, és éles késsel simára faragjuk a fél tojás peremét. Ekkor a másik fél tojás formát szembefordítva hozzáillesztjük, a sarkokat összepattintjuk. Úgy fordítjuk a kész formát, hogy az üres tojás kerüljön alulra, majd ferdén tartva a formát, óvatosan a felső nyíláson át csurgatunk bele annyi csokoládét, hogy az előzőek szerint befedje vékonyan a másik fél tojást is. Ha kész, hűtőbe tesszük úgy, hogy a még lágy oldalával kerüljön alulra. Egy óra múlva kivesszük a hűtőből, a sarkokat szétpattintjuk, s enyhén megnyomva a műanyag borítást, kiemeljük a kész üres csokitozást. A nyíláson át beletöltjük a bonbonokat, majd ha szeretnénk lezárni a nyílást, tapadásmentes papírra (szilikonos sütőpapír) egy kb. 4x4 cm méretű területre csokoládét öntünk, és a nyílásával lefelé ráhelyezzük a kész tojás (vagy macit). Megvárjuk, míg megköt, majd óvatosan körbevonjuk, és leválasztjuk a papírról.

A készletben található hozzávalók

1/ Matricák

Az olvasztott csokoládéval érintkezve az ételfesték átrakódik a csokoládéra, s megkötés után tökéletes bonbondíszítés válik belőle.

2/ Cukorka gyöngyök

Arany ételfestékekkel behúzott cukorgolyók.

3/ Pattogós karamell

Összetevői: cukor, kakaóvaj, széndioxid. Különleges eljárással a széndioxid a cukor csapdájába kerül, és csak vízzel vagy nyállal érintkezve szabadul fel. Így apró robbanások keletkeznek a szájban.

4/ Ízesítők: természetes mentakivonat, természetes banánkivonat, természetes mogoró kivonat

Trüffelgolyók készítése

Hozzávalók 10 trüffelgolyóhoz:

25 g cukor

50 g csokoládé

25 g sótlan vaj

őrölt mandula vagy kókuszreszelék

Tördeljük fel a csokoládét, daraboljuk fel a vajat, és rakjuk őket egy hőálló edénybe.

600W-os fokozaton 3 és fél percre tegyük a mikróba. Adjuk hozzá a cukrot, az őrölt mandulát vagy a kókuszreszeléket, és keverjük össze.

Hagyjuk hűlni, majd ha szobahőmérsékletű, rakjuk hűtőbe egy órára.

A masszából formáljunk apró golyókat (gyorsan, mert olvad közben), hempergessük kakaóporba vagy kókuszreszelékbe.

Megjegyzés: ne várjuk el, hogy tökéletes formájú golyókat alkossunk. A trüffel eredetileg szarvasgombát jelent, mert ahhoz hasonló, tehát nem teljesen szabályos gömb alakjuk van a golyóknak.

Figyelmeztetés

A csokoládét mindig felnőtt felügyelete alatt olvasszák a gyermekek.

Sose adjunk vizet, cukrot vagy alkoholt az olvasztott csokoládéhoz!

Az ízesítőket a megadott adagok szerint használjuk. A maradékot tartsuk hűtőben, figyeljünk a felhasználhatósági időpontra.

Nem szabad az ízesítőket meginni vagy bőrre kenni!

Importálja és forgalmazza: Katica Játék Kft

1077 Bp. Király utca 101.

Tel/fax: 06 1 46 22 388/387

e-mail: katica@katica.hu

www.katica.hu