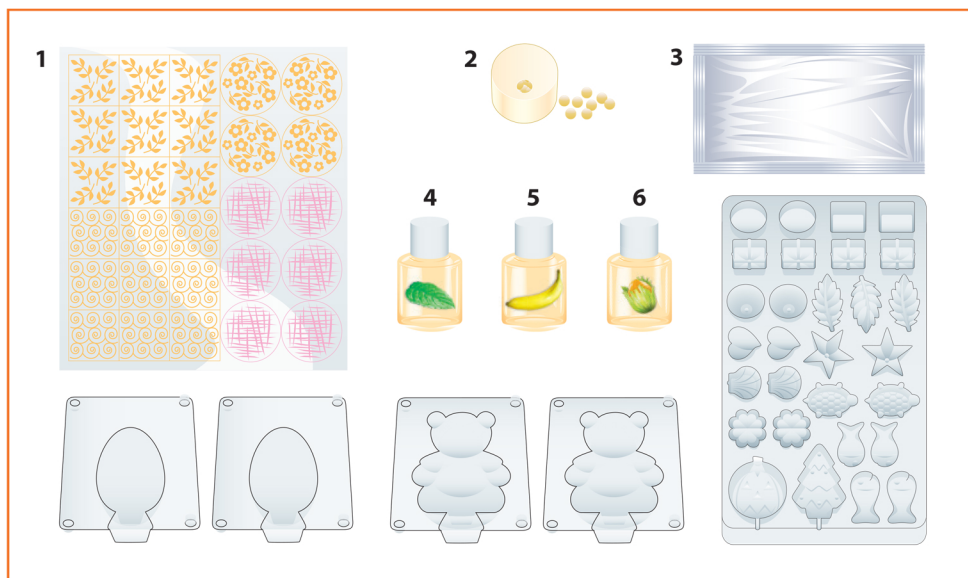




Výroba čokolády

SentoSphere, 2353

BALENÍ OBSAHUJE



- **Pigmenty (1)**

V kontaktu s rozpuštěnou čokoládou se pigmenty přenesou na čokoládu, aby se vytvořila kolečka profesionálního vzhledu.

- **Cukrové perly (2)**

Jedná se o cukrové kuličky pokryté zlatým potravinovým barvivem.

- **Fizzy karamel (3)**

Tento produkt je vyroben z cukru, kakaového másla a oxidu uhličitého.

Při použití specifického postupu je oxid uhličitý zachycen v cukru a uvolňuje se pouze při styku s vodou nebo slinami.

Takto se rozloží až v ústech.

- **Aromata:**

Extrakt z přírodní máty (4)

Extrakt z přírodních banánů (5)

Extrakt z přírodních lískových oříšků (6)

Pozn.:

Následující opatření zabrání šednutí čokolády při chladnutí. Jakmile čokoláda vychladne: roztavte 2/3 čokolády a zbylou třetinu nastrouhejte (pomocí struhadla). Postupně nastrouhanou čokoládu vmíchejte zpět do čokolády ve vodní lázni. Když je nastrouhaná čokoláda zcela zapracovaná, ponořte konec špachtle do čokolády. Pokud se lepí na špachtli a neteče, můžete ji nalít do forem. Pokud teče, pokračujte v míchání, dokud čokoláda nezchladne.

RECEPT

ČOKOLÁDOVÉ LANÝŽE (10ks)

25 g cukru (kolečko nebo poleva)

50 g čokolády

25 g nesoleného másla

Mleté mandle nebo strouhaný kokos

Rozlámejte čokoládu na čtverečky, nakrájejte kousky másla a vložte do misky.

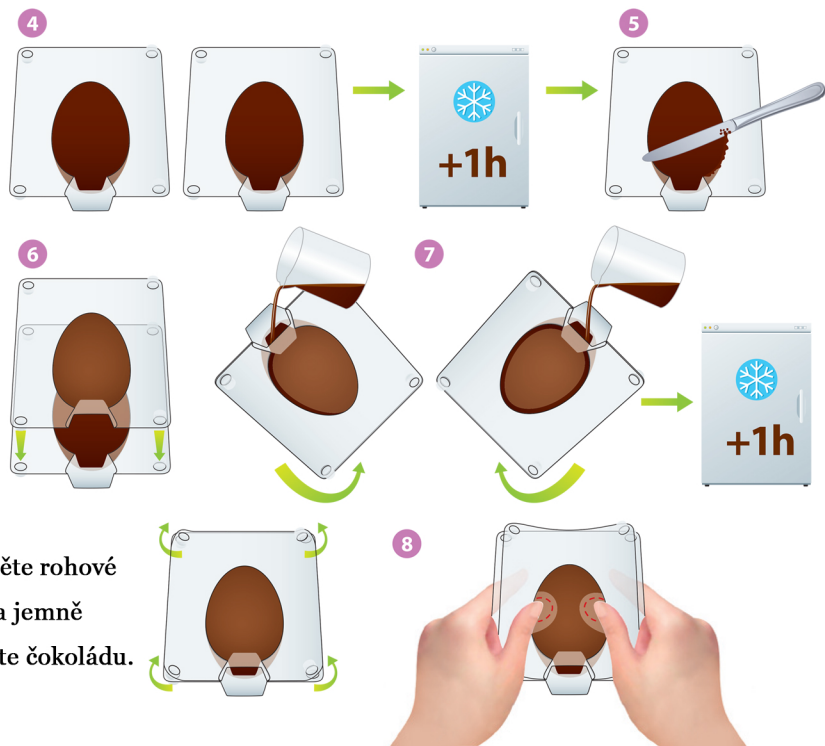
Rozpuštějte 3 a půl minuty v mikrovlnné troubě o výkonu 600 wattů. Přidejte cukr a polévkovou lžící mletých mandlí nebo strouhané kokosové ořechy nebo 25 kapek extraktu z lískových oříšků a poté promíchejte.

Nechte vychladnout a umístěte na 1 hodinu do chladničky.

Tvarujte do kuliček o průměru asi 2 cm a obalte v kakaovém prášku nebo sušeném kokosu.

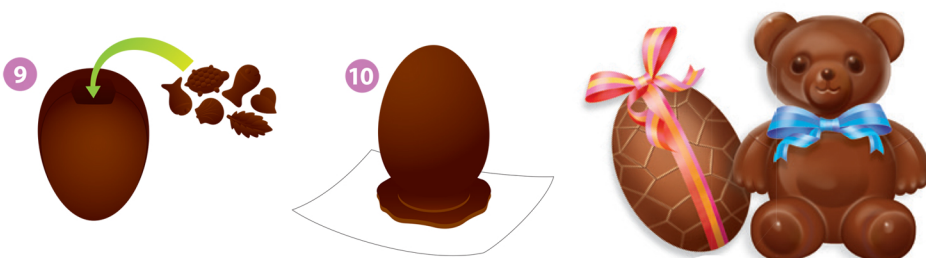
VAROVÁNÍ

Čokoláda by měla být rozpouštěna pod dohledem dospělého. Do rozpouštěné čokolády nikdy nepřidávejte vodu, cukr ani alkohol. Použijte doporučená množství aromatických výtažků. Skladujte je v chladničce, dodržujte datum spotřeby uvedené na krabici. Nepijte jednotlivé suroviny a neaplikujte na pokožku. Při zasažení očí: vypláchněte oči velkým množstvím vody. V případě potřeby okamžitě vyhledejte lékaře.



Uvolněte rohové klipy a jemně vytlačte čokoládu.

Chcete-li zavřít dutý tvar, natřete silnou vrstvou čokolády o rozměrech asi 4 cm x 4 cm na kousek pečícího papíru a na něj postavte vejce nebo medvídka. Počkejte, až čokoláda ztuhne.



DALŠÍ POLOŽKY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

(nejsou součástí balení)

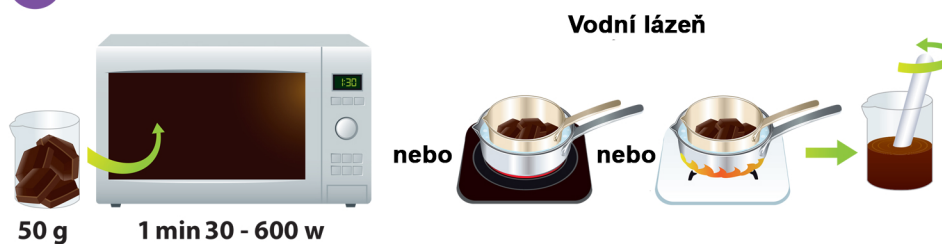


POSTUP

1 Potřebná množství

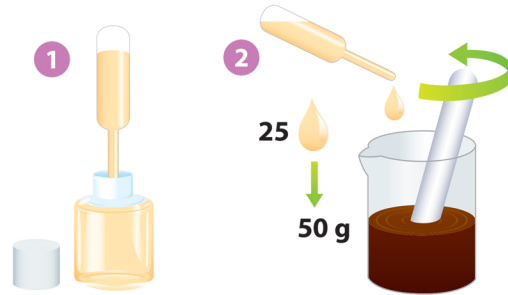


2 Rozpuštěná čokoláda



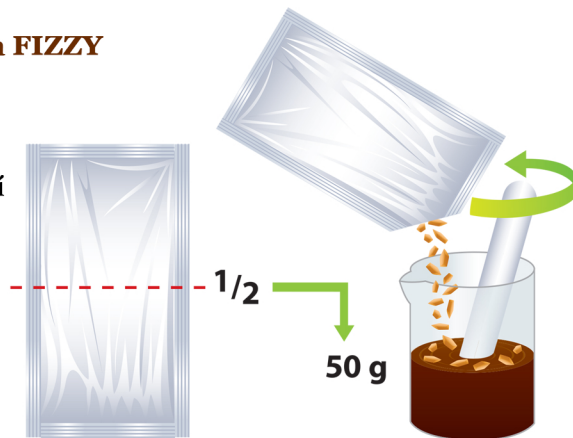
3 Příprava čokolády:

A Ochucená čokoláda



B Praskající čokoláda FIZZY

Otevřený sáček co nejdříve pečlivě uzavřete pomocí lepicí pásky.



C Jiné druhy



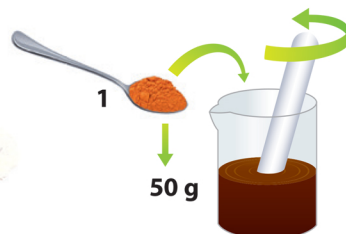
mleté mandle



mletá skořice

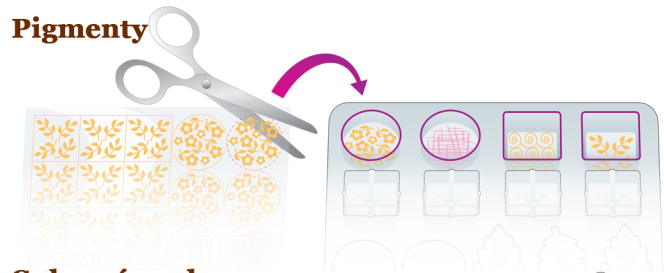


strouhaný kokos



4 Zdobení čokolády:

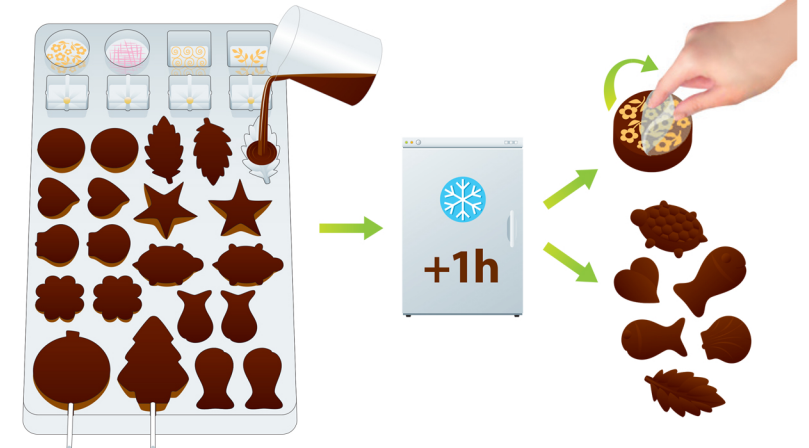
A Pigmenty



B Cukrové perly



5 Tvarování jednotlivých druhů čokolády



6 Tvarování kuřátek a vajíček

