

Domaća čokoladna tabla

Recept za šarenu, domaću čokoladu.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Čokoladne table:

200 g bele čokolade za školjku
boje za čokoladu

Ganaš:

150 ml slatke pavlake
235 g bele čokolade
20 g kakao maslaca (putera)
50 g putera/maslaca
0,5 kesice Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
sveža nana (nekoliko listova)
1 kašika šećera
50 g manga svežeg
mlevenog čilija

- 1 Kalupe iscrtati bojama za čokoladu. Temperirati belu čokoladu prvo na 44-45 C, zatim je prohladiti na 27 C i ponovo zagrejati na 28 C. Ovako temperiranu čokoladu prebaciti u dresir kesu i izliti u kalup da popuni svu površinu. Izbiti višak vazduha treskanjem kalupa, potom višak čokolade ocediti. Očistiti kalup od viška čokolade i ostaviti 5-10 minuta na sobnoj temperaturi da se stegne. Sav višak bele čokolade sačuvati.
Ovako pripremljen kalup puniti ganašom od bele čokolade, ali ne do vrha kalupa kako punjenje ne bi prelazilo rubove.
- 2 Napraviti klasičan ganaš: prokuvati slatku pavlaku pa prelići preko čokolade, putera, kakao putera i burbon vanilin šećera. Sjediniti žicom za mućenje i ostaviti da se ganaš ohladi na sobnoj temperaturi. Kada se ohladi napuniti dresir kesu i puniti pripremljen kalup za domaću čokoladu.
Mango iseći na sitne kocke. Sotirati kockice manga na malo karamelizovanog šećera, uz dodatak mlevenog čilija i malo vode. Posle kratkog sotiranja prebaciti u drugu posudu kako bi se ohladio.
- 3 Po ganašu od bele čokolade sipati po malo pripremljenog manga i staviti listove sveže nane. Ostaviti kratko da se prohladi na sobnoj temperaturi. Ponovo zagrejati ostatak, već korišćene bele čokolade na radnu temperaturu od 28 C i puniti do vrha kalupa. Višak čokolade skinuti uz pomoć špatule i sačuvati. Ohladiti 10–15 minuta na sobnoj temperaturi. Potom izvaditi iz kalupa.