

Pracujeme s čokoládou



Strouhání a sekání čokolády

Čokoláda **nesmí být změkklá**. Dejte ji na chvílku buď do ledničky, nebo do mrazáku.

Ruční sekání: Čokolády se dotýkáme co nejméně, abychom ji neohřivali. Sekáme **širší stranou ostří, ne špičkou nože**.

Sekání v kuchyňském robotu: Čokoládu nakrájíme na menší kousky a v robotu zpracujeme.

Nenecháváme ji v přístroji moc dlouho, aby se jeho teplem nezačala rozpouštět. Větší množství čokolády proto raději zpracováváme v několika dávkách.

Strouhání čokolády: Vychlazenou tabulku čokolády **držíme v alobalu a strouháme na struhadle s většími otvory**. Opět platí, že strouháme-li větší množství, vyndáváme čokoládu z chladničky po částech, aby nám v ruce nezměkla.

Rozpouštění čokolády

Čokoláda, kterou budeme rozpouštět, **nesmí přijít do styku ani s nepatrným množstvím vody nebo vodní páry, protože by se mohla srazit nebo ztvrdnout**. Pokud k tomu dojde, napravíme to přidáním malého množství oleje (1 - 2 lžičky) a mícháme, dokud čokoláda není opět hladká. Suroviny, které budeme do rozpuštěné čokolády přidávat, by měly mít přibližně stejnou teplotu. Teplejší mohou způsobit sražení čokolády, chladnější její žmolkovatění. Pokud čokoládu příliš zahřejeme, může se srazit nebo připálit.

Jak na to: Čokoládu nalámeme na menší kousky a **ve vodní lázni ji za občasného míchání rozpustíme**, až je úplně hladká. Čokoládu můžeme rozpouštět také opatrně v mikrovlnné troubě. Nastavíme ji na střední stupeň a podle množství čokolády volíme dobu ohřevu. (100 g čokolády asi 2 minuty, ale vždy záleží na výkonu vaší trouby.)

Temperování čokolády

Co to je temperování čokolády? Temperování je **proces, díky kterému se čokoláda stává vláčnější a lesklejší**, což oceníme zvláště při vytváření různých ozdob. Samotné temperování není složité, ale důležité je sledovat teplotu čokolády.

K temperování jsou **nejvhodnější různé čokolády na zdobení, které mají vyšší obsah kakaového másla**. Čokoládu **rozpustíme ve vodní lázni**, dokud není úplně hladká a nedosáhne teploty 46 °C. Pak misku s čokoládou **předáme do studené vody** a za stálého míchání necháme zchladnout na 27 °C. Nyní ji **znovu ve vodní lázni zahřejeme** na 32 °C. Máme hotovo a můžeme zdobit.

Vyrábíme ozdoby z čokolády

Lístky: Vybereme si pružné lístky s výrazným žilkováním. Pozor, aby nebyly z jedovatých rostlin. Na důkladně očištěnou lesklou stranu listů nanese mašlovačkou rovnoměrnou vrstvu rozpuštěné čokolády. Kousek stonku necháme volný, aby nám šel lístek lépe sloupnout. Lístky necháme ztuhnout a pak je sloupneme.

Stríkané ozdoby: Na list papíru si předkreslíme ornament. Překryjeme pergamenovým papírem, aby byla kresba viditelná. Rozpuštěnou čokoládu dáme do papírového kornoutku, odstříhneme špičku a jemným tlakem obkreslíme předkreslené motivy. Necháme ztuhnout a sloupneme z papíru. Ozdoby mohou být i dvojbarevné. V tom případě nejprve kreslíme jednou čokoládou, necháme ztuhnout. Teprve pak dokreslíme druhou barvou.

Hoblíky: Rychlý a jednoduchý způsob výroby ozdob. Z čokolády o pokojové teplotě škrabkou odkrajujeme hoblíky. Pracujeme nad papírem, aby se hoblíky snáze přenášely na dort a nerozpouštěly se v ruce.

Stuha: Pás čokolády obtočený kolem dortu. Ustříhneme pruh pergamenu. Jeho šířka odpovídá výšce dortu, délka obvodu dortu. Papír pokryjeme rovnoměrnou vrstvou čokolády o síle asi 1,5 mm. Ihned obtočíme kolem dortu papírem ven. Necháme v ledničce ztuhnout, pak papír opatrně odstraníme.

Vykrajované tvary: Velice jednoduchá metoda vytváření nejrůznějších tvarů. Na pergamenový papír rovnoměrně nanese čokoládu. Necháme vychladnout. Když začne tuhnut vykrajovátkem vykrajíme libovolné tvary. Necháme zcela ztuhnout a pak teprve pergamen sloupneme.