

KARAMELIZOVANÉ MANDLE V ČOKOLÁDĚ



List s celkovým vybavením:

Malý kastrůlek, indukce, stěrka, metlička, pečící papír/podložka, lžička, miska, teploměr, trouba, plech, mikrovlnná trouba, cukrářská nerezová karta.

SUROVINY (na 25-30ks)

50g cukr krystal

20g voda

100g pražené mandle (hranolky)

70g mléčná čokoláda Alunga 41%

5g kakaové máslo

Mandle nejprve opražíme v troubě 10 min na 160°C, aby chytly zlatou barvu a byly křupavé.

V hrnci přivedeme k varu vodu s cukrem. Je potřeba si dát pozor, aby byl cukr rozpuštěný a nebyly na dně hrnce krystalky.

Pokud je cukr rozpuštěný, přidáme mandle a mícháme, dokud se nevypaří veškerá voda a mandle nebudou zkaramelizované. Poté je nasypeme na plech/pečící papír, aby vychladly.

Mezitím vytemperujeme čokoládu s kakaovým máslem na 29-30°C a přisypeme mandle. Ideální je, aby byly mandle ještě lehce vlažné a příliš nezchladily čokoládu.

Za pomoci malé lžičky uděláme jednotlivé hrudky. Necháme zkrystalizovat.



Tipy a triky

Udělejte větší dávku, rozdělte na menší části a každou obalte v jiné čokoládě (doporučuji bílá, karamelová, mléčná a hořká čokoláda). Dejte do celofánových sáčků a budete mít krásný dárek pro své blízké. Jedná se o trvanlivý produkt, který můžete mít klidně půl roku v krabičce/sáčku.