Malinová čokoláda

List s celkovým vybavením:
Miska, stěrka, teploměr, mramorová deska (v případě temperace na desce), forma na tabulkovou čokoládu, odličovací tampónky, mikrovlnná trouba, cukrářský sáček, cukrářskou nerezovou kartu, ponorný mixér.

SUROVINY (na 3ks po 80g)
250g bílá čokoláda Carma Nuit Blanche 37%
15g malinový prach (lyofilizované maliny)
+ lyofilizované maliny na ozdobení

Forma CW2448 / MLD-090610

Nejprve důkladně vyčistíme formy vatovými tampóny, abychom se zbavili veškerých nečistot.

Vytemperujeme bílou čokoládu na 29-30°C a nalijeme ji do nálevky. Přidáme lyofilizované maliny a sůl a promixujeme ponorným mixérem, aby se maliny lépe rozmělnily.

Vytemperovanou malinovou čokoládu nalijeme do cukrářského sáčku a pomocí něj rozdělíme do 3 tabulek.

Sklepneme tak, aby zmizely všechny vzduchové bublinky.

Čokolády nazdobíme lyofilizovaným ovocem a necháme zkrystalizovat ideálně 24h v pokojové teplotě či vinotéce.

Tipy a triky

Stejným způsobem si můžete vyrobit rybízovou, maracujovou, jahodovou či jinou ovocnou čokoládu.
Čokoládu opět volím Carmu Nuit Blanche 37%, a to zejména díky její skvělé chuti a vysokému podílu kakaového másla (můžete použít jakoukoliv jinou čokoládu, kterou vytemperujete na správnou pracovní teplotu, viz. obal).