

# MENDIANTY



## List s celkovým vybavením:

Miska, stěrka, teploměr, mramorová deska (v případě temperace na kamenné desce), fólie na čokoládu (může být i silikonová podložka), cukrářský sáček, mikrovlnná trouba, cukrářská nerezová karta.

### SUROVINY (na 20-25ks)

150g Karamelová čokoláda Gold

20g Pistácie

20g Kandovaný pomeranč

30g Mandle

40g Pekanové ořechy

Připravíme si fólii na čokoládu nebo silikonovou podložku.

Čokoládu Gold vytemperujeme, tedy zahřejeme v mikrovlnné troubě na 45-50°C a zchladíme na 29-30°C (Postup na temperaci čokolády najdete v bonusovém videu).

Čokoládu nalijeme do cukrářského sáčku a uděláme na fólii kolečka o průměru cca 4cm. Vytemperovaná čokoláda poměrně rychle tuhne, takže si musíme pospíšet! Doporučuji udělat jednu řadu, nazdobit, a až poté začít další.

Na každý mendián dáme kousek pekanového ořechu, půlku mandle, pistácii a kousek kandovaného pomeranče.

Necháme zkrystalizovat v pokojové teplotě alespoň 1h.



## Tipy a triky

Krása mendiánů spočívá v tom, že nepotřebujete žádnou formu, můžete použít jakoukoliv čokoládu a ladit jí s jakýmkoliv ovocem a oříšky.

V případě, že si vyberete Origine či plantážové čokolády (Callebaut, Cacao Barry), doporučuji nastudovat si tóny chutí jednotlivých čokolád a s tím kombinovat dekoraci v podobě různých oříšků, kandovaného či sušeného ovoce.