

PISTÁCIOVÁ 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, cukrářská nerezová karta.

SUROVINY (na 3ks po 90-100g)

200g bílá čokoláda Carma Nuit Blanche 37%

80g 100% pistáciiová pasta

1g sůl

+ pistácie a lyofilizované maliny na ozdoby

 Forma CW2162 / MA2000

Jako první si dokonale vyčistíme polykarbonátovou formu pomocí vatového tampónu. Každá šmouha bude na čokoládě vidět, takže si v této fázi dáme opravdu záležet.

Na výrobu pistáciiové čokolády zahřejeme bílou čokoládu na 45-50°C. Přidáme pistáciiovou pastu a zapracujeme stěrkou. Čokoládu je potřeba zchladit na 24-25°C. Buď budeme míchat, dokud nedocílíme požadované teploty, nebo čokoládu vylijeme na kamennou desku a během pár sekund zchladíme. Vytemperovanou čokoládu nalijeme do cukrářského sáčku.

Formu posypeme lyofilizovanými malinami v kakaovém másle a pistáciemi, poté naplníme formu pistáciiovou čokoládou.

Formou několikrát bouchneme o stůl, abychom se zbavili vzduchových bublin.

Nakonec čokoládu ještě posypeme pistáciiovou moučkou, ale to není nutné.

Čokoládu necháme zkrystalizovat v pokojové teplotě. Před vyklepnutím doporučuji dát formu na pár minut do lednice.



Tipy a triky

Čokoládu volím Carmu Nuit Blanche 37%, a to zejména díky její skvělé chuti a vysokému podílu kakaového másla.

Můžete použít jakoukoliv jinou 100% oříškovou pastu.