

PRALINKY S ŽELÉ Z ČERNÉHO RYBÍZU A GANÁŽÍ Z MLÉČNÉ ČOKOLÁDY A BALSAMICA




List s celkovým vybavením:

Miska, stěrka, teploměr, mramorová deska (v případě temperace na kamenné desce), forma na tyčinky, odličovací tampónky, mikrovlnná trouba, cukrářský sáček, cukrářská nerezová karta, kelímky, štětce, ponorný mixér.

SUROVINY (na 24ks)

60g pyrė černý rybíz
10g glukóza
30g cukr krystal
2g NH Pectin
0,3g kyselina citrónová

 Forma CW1433

Gel z černého rybízu a balsamica

Pyrė zahřejeme v hrnci na 40°C. Mezitím si smícháme cukr s pectinem. Pectin je potřeba vždy smíchat s většími krystalky, tedy s cukr krystalem, jinak vzniknou žmolky, které už nerozmícháme ani nerozmixujeme. Přidáme cukr s pectinem do pyrė a přivedeme vše k varu. Poté přidáme kyselinu citronovou a ještě 10s provaříme. Takto uvařený gel nalijeme do misky a přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií. Dáme vychladit do lednice.

SUROVINY

90g Alunga 41%
25g balsamico
45g smetana
10g glukóza
13g kakaové máslo
13g ghí
1g vanilkový prach
13g cukr krystal

Alunga Ganache s balsamicem

V jednom kastrůlku svaříme smetanu s vanilkou (rozříznutou a vyškrábnutou), máslem a glukózou.

V druhém kastrůlku zkaramelizujeme cukr, který zalijeme balsamicem a provaříme.

Čokoládu s kakaovým máslem dáme do vysoké nádoby a zalijeme oběma horkými tekutinami. Promixujeme ponorným mixérem, abychom docílili dokonale lesklé emulze. Necháme vychladit na 30°C.

SUROVINY (kompletace)

400g čokoláda 811 na vytemperování
barevná kakaová másla – bílá, fialová

Kompletace

Jako první si připravíme formu. Vezmeme vatový tampon a vyčistíme, aby na formě nebyly žádné šmouhy či otisky.

Poté se můžeme pustit do temperace kakaového másla. Kakaové máslo zahřejeme v mikrovlnné troubě na 45°C. Zchlazujeme velmi malé množství, proto nebudeme temperovat na mramorové desce, ale vezmeme si misku se studenou vodou (doporučuji přidat led, pokud máte), ponoříme kelímek s kakaovým máslem a mícháme, dokud nedocílíme teploty 27-28°C. Při této teplotě můžeme začít barvit formy.

Naše pralinka bude s černým rybízem a balsamicem, proto ji budeme ladit do fialova, aby barva korespondovala s náplní. Tento vzor je velmi jednoduchý a zároveň efektní. Pomocí štětečku vytvoříme poprašek 4 odstínů fialové a bílé, necháme zkrystalizovat mezi každou vrstvou, a poté vymalujeme veškerý prostor světle fialovým kakaovým máslem. Pokud by nestačila jedna vrstva, můžeme udělat ještě druhou. Dobarvení celé formy je samozřejmě možné za pomoci pistole a kompresoru, díky čemuž docílíme tenké jednotlivé vrstvy, ale v domácích podmínkách doporučuji štěteček.

Vybarvenou formu necháme zkrystalizovat a poté vylijeme vytemperovanou hořkou čokoládou. Cílem je tenká a křupavá skořápka.

Vezmeme z lednice rybízové želé a promixujeme ponorným mixérem, díky čemuž vznikne hladký lesklý gel. Gel dáme do cukrářského sáčku, uděláme malou díрку a můžeme začít plnit pralinkovou formu. Gel dáváme zhruba do 1/3 výšky formy. Do druhého sáčku dáme ganache, která je při 30°C krásně tekutá a skvěle se s ní pracuje. Pralinky naplníme zhruba 1-2mm pod okraj, aby zůstal prostor pro zavičkování. Náplň necháme ztuhnout. Pokud máte k dispozici vinotéku, dejte formu do ní.

S lednicí buďte velmi opatrní. Pokud by se do pralinek dostala příliš vysoká vlhkost, nedostali byste je z forem.

Ve chvíli, kdy je ganache ztuhlá, můžeme přistoupit k zavičkování pralinek. Naplníme cukrářský sáček vytemperovanou čokoládou a ob sloupec nastříkáme čokoládu. Přikryjeme fólií a silou přejedeme cukrářskou kartou, abychom se zbavili přebytečné čokolády. Pralinky necháme zkrystalizovat. Před vyklepnutím doporučuji dát formu na 5 min do lednice, opět pozor na vlhkost. Sundáme fólii, prokroutíme formu a vyklepneme pralinky. Pokud je vše správně vyrobené, měly by jít lehce z formy a být nádherně lesklé.

Tipy a triky

Na skořápky můžete použít čokoládu Callebaut 811, ale díky vyššímu podílu kakaového másla a tím pádem větší tekutosti, je vhodnější čokoláda 2815, taktéž Callebaut.

Pokud byste měli celé tuby kakaového másla, nechte je pozvolna rozpouštět ve vodní lázni.

Ganache nesmí být při plnění pralinek teplejší, než 30°C, jinak by Vám rozpustila skořápky pralinek. Vždy je potřeba mít u náplně nižší teplotu, než je pracovní teplota čokolády, kterou jste vylévali formy.