

TYČINKY S JAVOROVÝM KARAMELEM A PEKANOVOU NÁPLNÍ



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, štetce, vysoká nádoba, food processor (pokud děláte domácí praliné).

SUROVINY (na 10ks)

50g cukr krystal
25g javorový sirup
90g smetana 35%
25g glukóza
30g máslo
1g sůl

 Forma MA1920

Javorový karamel

V jednom kastrůlku přivedeme k varu javorový sirup, glukózu, smetanu a sůl.

V druhém kastrůlku necháme zkaramelizovat cukr, který zalijeme horkou tekutinou z prvního kastrůlku.

Vše společně přivedeme k 105°C a odstavíme z plotny. Nalijeme do vysoké nádoby a necháme vychladit na 50°C. Poté přidáme máslo a promixujeme ponorným mixérem.

Karamel přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme vychladit do lednice.

Pekanová náplň

SUROVINY

188g pekanové praliné
62g mléčná čokoláda Alunga 41%
10g přepuštěné máslo/ ghí
16g kakaové máslo
1g sůl

Čokoládu s kakaovým máslem dáme do misky a zahřejeme v mikrovlnné troubě na 45°C. Přidáme přepuštěné máslo, sůl a smícháme dohromady. Nakonec spojíme s praliné.

Náplň přecedíme přes sítko. Je to z toho důvodu, že máme domácí praliné a jsou v něm větší kousky karamelu, než by prošly dírkou v cukrářském sáčku.

Finální teplota náplně by měla být 26°C. Pokud je vyšší, je potřeba náplň dotemperovat. Nejjednodušší je vylít ji na kamennou desku, párkrát roztáhnout po desce a máme hotovo (případně si vezmeme misku se studenou vodou, ponoříme do ní misku s náplní a mícháme, dokud nebudeme na správné teplotě).

SUROVINY (kompletace)

400g čokoláda 811 (nebo 2815) na vylití formy

Barevná kakaová másla – černá, zlatá, bronzová

+ 50g nasekané pekanové ořechy

Kompletace

Důkladně si předtím, než s čímkoliv začneme, vyčistíme formu vatovými tampóny.

K barvení budeme potřebovat štěteček, rozstříhanou houbičku na mytí nádobí a vytemperované barevné kakaové máslo.

V mikrovlnné troubě zahřejeme kakaové máslo na 45°C a poté zchladíme v misce se studenou vodou na 27–28°C. Pokud bychom dávali máslo do pistole, byla by finální teplota temperace 29–30°C.

Jako první použijeme zlaté kakaové máslo zesvětlené bílou barvou. Do formy na tyčinky nanese do levého rohu zlaté kakaové máslo a rozprostřeme ho houbičkou zhruba do 1/3. Cílem je, aby v rohu byla barva sytá a postupně se vytrácela.

Zlatou barvu necháme zkrystalizovat, mezitím vytemperujeme bronzové kakaové máslo a pokračujeme s barvením zhruba do 2/3 formy. Tzn. překryjeme zlatou a pokračujeme dále.

Nakonec vytemperujeme černé kakaové máslo a celou formu domalujeme. Při barvení štětcem jsou většinou potřeba dvě vrstvy, aby byla barva jednolitá.

Druhou variantou je pistole s kompresorem, kdy máte vybarveno raz dva.

Seškrábneme přebytečné máslo a necháme zkrystalizovat v pokojové teplotě. Je to otázka pár minut.

Mezitím si vytemperujeme čokoládu (postup najdete v bonusovém videu) a naplníme jí formu až po okraj. Pomocí nerezové karty vyklepeme přebytečné vzduchové bubliny a vylijeme čokoládu na podložku. Opět klepeme do boku formy kartou, abychom dostali ven co největší množství čokolády a zůstala tenká skořápka. Dáme stranou a necháme zkrystalizovat.

Vychlazený karamel nalijeme do cukrářského sáčku a naplníme jím formu cca do 1/4. Poté karamel zasypeme nasekanými pekanovými ořechy a dáme chladit.

Pekanovou náplň nalijeme do cukrářského sáčku a naplníme formy cca 1–2mm pod okraj. Nyní necháme zkrystalizovat.

Na zavíčkování pralinek je potřeba znovu vytemperovat čokoládu.

Cukrářským sáčkem nanese čokoládu na každou tyčinku, přikryjeme transfer fólií a pomocí nerezové karty stáhneme přebytečnou čokoládu. Vždy je lepší dát čokolády více, než méně.

Čokoládu je opět nutné nechat zkrystalizovat, aby byla krásně lesklá.

Před vyklepnutím dáme formu na 5 min do lednice. Poté sundáme fólii, prokrouťme formu a vyklepneme naše javorovo-pekanové tyčinky.



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.