

TEMPERERING

1 form 20 – 24 st. praliner

300 g mörk choklad till JoYChoko större former



Traditionell temperering av choklad till formgjutning

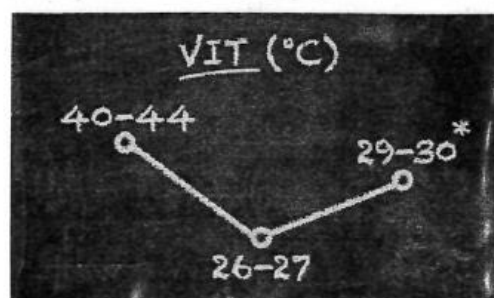
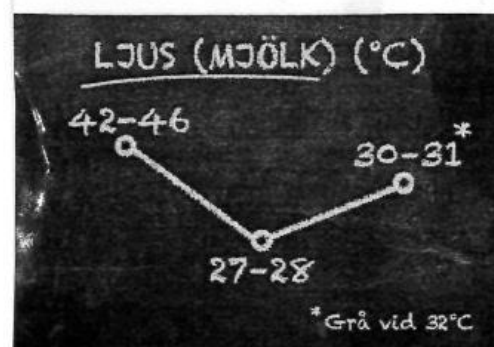
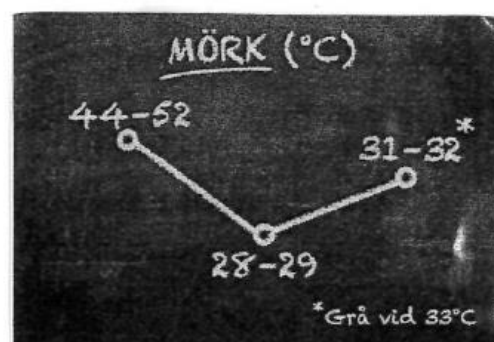
Smält chokladen till formen försiktigt i vattenbad och rör om då och då – låt inte vattnet koka upp, det ska bara sjuda.

Du kan också smälta chokladen i mikron. Smält då chokladen 30 sekunder i taget om du använder mörk choklad (mjölk/vit choklad smält 20 sekunder i taget), ta ut bunken och rör om, upprepas tills massan är 44–50° (kolla tempererings-schema).

Ställ bunken i rumstemperatur och rör om tills chokladen blivit rätt temperatur eller kyl i kallt vattenbad och rör/skapa med slickepott kontinuerligt längs kanten och i botten av bunken tills chokladen är rätt temperatur. Värm upp chokladen igen till bästa arbetstemperatur – se schema.

Häll chokladen över formen så att den täcker. Slå formen hårt i bordet några gånger så att alla luftbubblor försvinner. Skrapa av formen med en skrapa för att få den "ren".

Vänd formen upp och ner över ett bakplåtspapper. Låt formen vila en stund tills chokladen stelnat helt, den kan också ställas i kylan en stund.



FYLLNING

Basrecept ganache

160 g mjölk/vit choklad

70 g vispgrädde eller vätska

ELLER

130 g mörk choklad

90 g grädde eller vätska

Litet smör - valbart

Smaksättning om så önskas

Fruktjuice eller bärpuré (ta bort samma mängd grädde)

Lakrits, bär eller annan sirap eller pulver

Kryddor, oljor, alkohol, essenser, pulverkaffe

Prova dig fram till lämplig smak och kom ihåg att mörk choklad har en genomträngande smak så fyllningen ska vara rätt starkt smaksatt.

GÖR SÅ HÄR:

Koka upp grädden och häll den över chokladen. Blanda tills massan är homogen. Det kan behövas ett vattenbad för att smälta chokladen.

Mixa ned rumsvarmt smör om du vill.

Fylla skalen

Ganachen ska vara högst 30 grader när den fylls i skalen.

Spritsa ganachen i formarna så att ca ½ centimeter återstår till överkant. Låt stelna litet i kylskåpet.

Ta formen från kylskåpet och vänta tills den blir rumstemperatur. Häll sedan över tempererad choklad som ett lock. Skrapa hela formen med skrapa så att den blir ren. Ställ i kylen en stund.

Slå ur chokladpralinerna på en handduk eller bakplåtspapper och njut. Pralinerna förvaras bäst i rumstemperatur (ca 17–20 grader).