

Deser z różowej czekolady



Potrzebne narzędzia*:

- foremka w kształcie serca (użyłam tej plastikowej o średnicy 8 cm, ale myślę, że metalową wycinanie byłoby łatwiejsze, dlatego już czekam na takie)
- termometr cukierniczy, przyda się przy temperowaniu czekolady, ale i bez niego temperowanie może się udać
- podkłady do deserów tzw. bankietówki (opcjonalnie, możesz użyć talerzyków)
- forma do pieczenia o wymiarach 22x28 cm
- blacha z piekarnika (lub patelnia jeśli chcesz w ten sposób uprażyć orzechy)
- stalowy garnek do wykonania karmelu i do kąpieli wodnej
- miska odpowiedniej wielkości, abyś mogła umieścić ją na garnku
- mikrofalówka (jeśli jej nie masz to opisuję też inną opcję)
- miska plastikowa, która nadaje się do użycia w mikrofalówce (jeśli z niej korzystasz)
- mikser (dowolny)
- waga kuchenna (np. taka)
- rękaw cukierniczy (korzystam z takiego silikonowego)
- tyłka z okrągłym końcem (np. taka)
- szpatuła cukiernicza (do rozprowadzenia temperowanej czekolady, może być np. długi nóż)
- mata silikonowa (do karmelu)
- młynek do kawy lub malakser (do mielenia orzechów i rozdrabniania praliny)
- blender (opcjonalnie, do wymieszania temperowanej czekolady)
- packa cukiernicza lub inne płaskie narzędzie do przekładania spodów na talerze
- ostry nóż
- ręcznik kuchenny (materiałowy)
- grubsza folia do wylewania czekolady (dobrze sprawdzi się okładka skoroszytu, najlepsza byłaby folia cukiernicza, np. rantowa)
- folia spożywcza, papier do pieczenia i ręcznik papierowy

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Deser z różowej czekolady



Potrzebne składniki (na 4 desery):

Baza kremu chantilly (ubijany ganache z różowej czekolady):

100 g różowej czekolady

140 g śmietanki 36%

Pralina z orzechów laskowych:

50 g cukru

25 g orzechów

1/2 łyżeczki soku z cytryny

1/2 łyżki wody

Blat bezowy z orzechami:

105 g mielonych orzechów laskowych

115 g cukru pudru

4 białka ze średnich jajek

40 g cukru

45 g całych orzechów

Pralina orzechowo-czekoladowa:

cała pralina orzechowa z poprzedniego przepisu

40 g gorzkiej czekolady

15 g masła

40 g ryżu preparowanego

Ganache z różowej czekolady:

140 g różowej czekolady

100 g śmietany 36%

12 g miodu (ok. łyżeczki)

Serca z różowej czekolady:

300 g różowej czekolady

Opis przygotowania:

Baza kremu chantilly (ubijany ganache z różowej czekolady)

1. Śmietankę podgrzej prawie do wrzenia. Zalej nią różową czekoladę. Odczekaj chwilę i dokładnie wymieszaj.
2. Schłódź w lodówce przez kilka godzin.
3. Ubij tylko do momentu lekkiego napuszenia masy.

Pralina z orzechów laskowych

1. Cukier, wodę i sok z cytryny podgrzewaj na średniej mocy kuchenki, bo osiągnięcia bursztynowej barwy.
2. Wymieszaj karmel z orzechami i przełóż na matę silikonową.
3. Zmiel orzechy na proszek.

Blat bezowy z orzechami:

1. Białka lekko ubij. Dodawaj cukier łyżka po łyżce do rozpuszczenia cukru.
2. Do bezy dodaj 1/3 orzechów zmieszanych z cukrem pudrem i wymieszaj.
3. Dodaj resztę proszku i delikatnie wymieszaj.
4. Przełóż bezę do formy i posyp pokrojonymi orzechami.
5. Piecz w temperaturze 165 °C przez 30 minut. Zmniejsz temperaturę na 150 °C i piecz kolejne 10 minut.

Pralina orzechowo-czekoladowa:

1. W kąpieli wodnej rozpuść czekoladę i masło. Dodaj orzechy i ryż. Wymieszaj.
2. Pralinę wsypuj do foremki w kształcie serca i ugnieć. Uformuj 4 serca. Schłódź w lodówce.

Ganache z różowej czekolady

1. Śmietankę i miód podgrzej niemal do wrzenia.
2. Gorącą śmietanką zalej czekoladę. Odczekaj 2 minuty i wymieszaj.
3. Ganache odstaw do zgęstnienia.

Deser z różowej czekolady



Opis przygotowania:

Temperowanie różowej czekolady

1. 2/3 czekolady (200 g) podgrzej w mikrofalówce przez 1 minutę i wymieszaj.
2. Podgrzej przez ponownie najpierw przez 30 sekund, później 10 sekund i za każdym razem mieszaj. Jeśli trzeba do podgrzewaj jeszcze w 5 sekundowych interwałach.
3. Czekolada musi się w całości rozpuścić i osiągnąć temperaturę 42-45 °C.
4. Do rozpuszczonej czekolady dodaj pozostałą czekoladę (100 g) i wymieszaj. Temperatura czekolady powinna wynosić ok. 29 °C.

Przygotowanie serc z różowej czekolady

1. Czekoladę wylej na folię i rozprowadź przy pomocy szpatuły. Pozostaw na 2 minuty.
2. Przy pomocy wykrawacza wytnij 12 serc.
3. Odczekaj kilka minut i zdejmij czekoladę z folii.

Składanie deseru

1. Ułóż bezę, na to chrupkę i wyciśnij nieco ganache z rękawa cukierniczego.
2. Ułóż czekoladowe serce na ciastku i delikatnie dociśnij.
3. Wyciśnij ganache i ułóż na nim czekoladowe serce i lekko dociśnij.
4. Wyciśnij krem chantilly i przykryj czekoladowym sercem.
5. Deser możesz ozdobić jadalnymi kwiatami lub posypać liofilizowanymi owocami.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)
Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)
Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)