

# Tabliczki czekolady ze świąteczną dekoracją



## Potrzebne narzędzia\*:

- forma do tabliczek czekolady
- mikrofalówka (opcjonalnie można ją zastąpić kąpielą wodną)
- plastikowa miska do mikrofalówki
- szpatułka silikonowa lub łyżka
- termometr cukierniczy przyda się przy temperowaniu czekolady, ale i bez niego temperowanie może się udać
- pudełka na czekoladę
- woreczki foliowe na czekoladę
- czekolada (korzystałam z czekolady ciemnej, mlecznej i karmelowej firmy Callebaut)
- kolorowe posypki (użyłam świątecznych mieszanek od Słodki Bufet)
- małe pierniczki (przygotowałam pierniczki z przepisu Malwiny Franczak, do ich wycięcia użyłam małych wykrawaczy od Ekoforemki)

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

## Składniki:

- Do przygotowania jednej tabliczki zużyłam około 90 g czekolady. Forma ma 3 otwory dlatego za jednym razem temperowałam 300 g czekolady tak aby powstały 3 tabliczki.
- mini pierniczki do dekoracji
- świąteczne posypki

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 SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

## *Tabliczki czekolady ze świąteczną dekoracją*



### **Temperowanie czekolady - metoda przez zasiewanie:**

1. 2/3 czekolady wsyp do miski, która nadaje się do podgrzewania w mikrofalówce pozostałe 1/3 czekolady odłóż na bok.
2. Włóż miskę z czekoladą do mikrofalówki na 45 sekund, moc 400W. Następnie dokładnie przemieszaj.
3. Włóż miskę ponownie do mikrofalówki na 15 sekund następnie wymieszaj czekoladę.
4. Włóż miskę na kolejne 15 sekund i wymieszaj czekoladę. Jeśli ostatnie pastylki czekolady rozpuszczą się podczas mieszania to nie musisz już podgrzewać czekolady, jeśli nie - włóż miskę jeszcze na 5 sekund do mikrofalówki i znów przemieszaj aż cała czekolada się rozpuści. Na tym etapie czekolada powinna mieć 42-45 °C.
5. Do rozpuszczonej czekolady dodawaj stopniowo pozostałą czekoladę za każdym razem dokładnie mieszając. Czekolada jest zatemperowana gdy dodawane kawałki przestaną się rozpuszczać. Jej temperatura powinna wynosić 31-32°C w przypadku czekolady gorzkiej lub deserowej i 29°C dla czekolady mlecznej i białej.
6. Sprawdź czy czekolada rzeczywiście się zatemperowała. Zanurz koniec noża lub szpatułkę w czekoladzie i odłóż na 3-5 minut. Jeśli po tym czasie czekolada zastygła to znaczy, że została prawidłowo zatemperowana.

## *Tabliczki czekolady ze świąteczną dekoracją*



### **Formowanie i dekorowanie czekolad:**

1. Zatemperowaną czekoladę wylej do formy i rozprowadź po całości za pomocą łyżeczki lub delikatnie przechylając formę na boki. Następnie uderz kilka razy formą o blat aby pozbyć się pęcherzyków powietrza.
2. Nie zwlekaj z dekoracją. Zanim czekolada zastygnie ułóż na niej pierniczki i kolorową posypkę.
3. Odstaw w temperaturze pokojowej do czasu aż czekolada się skryształizuje (stężeje). Czekolada będzie gotowa, gdy po odwróceniu formy i delikatnym ostukaniu sama z niej wypadnie.
4. Gotową czekoladę możesz zapakować w ozdobne pudełko i podarować bliskim.

### **Masz ochotę na coś nowego?**

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