

#SHOKOCHOKNYTÅR

SHOKOCHOK NYTÅRS-LIVE

29/12 2020 KL. 19:30

1

DET SKAL DU BRUGE

- Mørk chokolade (ca. 350 g)
- Ren rå marcipan (ca. 150 g)
- Guld dust
- Chokoladeform, halv kugle
- Pensler
- Vat
- Bagepapir
- Sprøjtepose
- Plastskål
- Dejskraber
- Mikroovn
- Termometer
- Metal/plastikskraber
- Håndmixer/Køkkenmaskine
- Gryde

3

SÅDAN DEKORERER DU

- Hvis du bruger en form i hård plast, pudses formen med vat. Bruger du en silikoneform, skylles den i kogende vand og tørres godt af.
- Pensel dine forme med guld dust. Du kan vælge at pensle dem helt i guld, eller lade det være en svag guld dust, så chokoladen stadig ses igennem.
- Temperer chokoladen og støb skallerne. Den resterende chokolade kommer i en sprøjtepose. Støb nu 2021 i chokoladen, i en silikoneform, eller tegn i frihånd.
- Krøl et stykke bagepapir, og kom lidt chokolade ud på det. Spred det ud med en spatel i et tyndt lag, og lad det sætte dig. Bræk dem ud i mindre stykker.
- Pensel din chokoladedekoration med guld støv.

2

SÅDAN LAVER DU FLØDEBOLLESKUM OG BUND

20 g passionsfrugt puré eller saft
20 g champagne/mousserende vin
60 g glukosesirup
125 g sukker
1 tsk vanilje paste
1 knsp citronsyre (kan undlades)
75 g æggehvider
10 g sukker

- Kom passionsfrugt puré, champagne, 125 g sukker, glukosesirup og vaniljepaste op i en gryde og kog det op til 118 grader.
- Kom æggehviderne i en skål. Når suktermassen når 110 grader piskes æggehviderne stive, imens der tilsættes 10 g sukker.
- Når suktermassen når 118 grader hældes den ned i æggehviderne i en tynd stråle, imens der piskes ved høj hastighed.
- Når skummet er piskes stift og luftigt kommer det på en sprøjtepose.
- Udrul marcipanen i ca. 4 mm. tykkelse og udstik dem med en rund udstikker, der er lidt mindre end den form du bruger.

4

FYLD OG LUK

- Sprøjt skummet i de støbte chokoladeskaller. Undlad at fylde de sidste 5 mm af din chokoladeskal.
- Kom nu en marcipanbund ovenpå skummet og luk med det resterende chokolade.
- Ryst formen en smule igen, så chokoladen fordeler sig jævnt. Skrab overskydende chokolade af med en metalskraber/spartel.

