

#SHOKOCHOKJUL

# SHOKOCHOK JULE-LIVE

12/12 2020 KL. 11.00

1

## DET SKAL DU BRUGE

- Mørk chokolade (ca. 300 g)
- Rød og hvid Kakaosmørfarve
- Chokoladeform
- Pensler
- Vat
- Bagepapir
- Sprøjtepose
- Plastskål
- Dejskraber
- Mikroovn
- Termometer
- Metal/plastikskraber

2

## SÅDAN LAVER DU FYLD

60 g piskefløde  
25 g appelsinsaft  
Skal af en øko appelsin  
1 tsk stødt kanel (2 g)  
15 g glukose sirup  
150 g hakket hvid chokolade

- Kom kanel i en gryde og "brænd" det af ved middel varme i et par minutter
- Kom nu fløde, glukose, appelsin saft og skal i gryden under omrøring. Lad det koge op.
- Hæld fløden over det hakkede chokoalde, og rør i det til en ensartet masse.
- Kom det i en sprøjtepose og lad det køle af til stue temperatur

3

## SÅDAN DEKORERER DU

- Puds chokoladeformen med vat.
- Smelt rød og hvid kakaosmørfarve.
- Mal en hvid prik som kvast i bunden af hvert hul
- Mal en hvid kant rundt i hvert hul, for at lave pelskanten til nissehuen
- Helfarv hullerne i formen med rød kakaosmørfarve af flere omgange. Lad kakaosmørfarven sætte sig mellem hvert lag.
- Støb chokoladeskallerne med tempereret mørk chokolade.



4

## FYLD OG LUK

- Sprøjt fyldet i hvert hul. Undlad at fylde de sidste 3-4 mm af din chokoladeskal
- Tag den resterende chokolade fyld chokoladeskallerne helt op. Ryst formen en smule, så chokoladen fordeler sig, og eventuelle luftbobler bringes til overfladen.
- Skrab overskydende chokolade af med en metalskraber/spartel og ryst formen en smule igen, så chokoladen fordeler sig jævnt.

