

SHOKOCHOK VALENTINES-LIVE 10/2 2021 KL. 20.00

1

DET SKAL DU BRUGE

- Jordbærsylt og champagne ganache forberedes mindst et par timer inden liveen begynder.
- Hvid chokolade (ca. 300 g)
- Rød kakaosmørfarve eller pulver farve
- Hjerteform i polycarbonat (eller anden form)
- Metal skraber
- Plastik skål, som kan gå i microovn
- 2 mindre plastik skåle
- 2 dejskrabere
- Bagepapir

3

SÅDAN DEKORERER DU

- Temperer den hvide chokolade.
- Imens chokoladen podes, kan du smelte din røde kakaosmørfarve.
- Når chokoladen er tempereret, kommes ca. 1/3 del af den hvide chokolade over i en anden skål. Indfarv chokoladen med rød kakaosmørfarve eller pulver.
- I en anden skål hældes nu skiftevis hvid og rød chokolade ned i et streg-mønster. Fortsæt til der ikke er mere chokolade tilbage.
- Fyld chokoladen i chokoladeformen.
- Bank overskydende chokolade ud af formen og skrab den ren.

2

SÅDAN LAVER DU FYLD

JORDBÆRSYLT

- 100 g optøede jordbær
- 10 g citronsaft
- 4 g geleringsmiddel
- Blend jordbær og citronsaft. Kom massen i en lille gryde og rør geleringsmiddel i. Bring massen i kog og lad den simre 2-4 minutter under konstant omrøring og tag af blusset.
- Kom det i en sprøjtepose og lad det køle til stuetemperatur

CHAMPAGNE GANACHE

- 75 g Champagne (kan erstattes af 20 ml. hyldeblomstsafte og 10 ml citronsaft)
- 10 g glukosesirup
- 100 g hvid chokolade
- 25 g smør
- Kog champagnen ind, så der er 30 g tilbage. Kom herefter glukosesiruppen i champagnen.
- Smelt forsigtigt chokoladen i microovnen
- Kom champagnesiruppen i den smeltede chokolade. Rør til du har en ensartet ganache
- Tilsæt smørret lidt af gangen og rør til det er smeltet.
- Kom ganachen på en sprøjtepose og lad den køle af et par timer inden brug.

4

FYLD OG LUK

- Fyld lige under halvdelen af chokoladen med jordbærsylt.
- Fyld resten af chokoladen med champagne ganache til ca. 1,5 mm. fra toppen.
- Luk chokoladerne med tempereret chokolade, Bank formen let et par gange, så du får eventuelle luftbobler ud. Skrab overskydende chokolade af i en hurtig bevægelse.

