

#SHOKOCHOKPÅSKE

# SHOKOCHOK PÅSKE-LIVE DEL 1 16/3 2021 KL. 19:30

## 1

### DET SKAL DU BRUGE

- Påskeæggsform
- Forskellige kakaosmørfarver - efter eget ønske. Smelt gerne kakaosmørfarverne på forhånd, op opbevar dem ved ca. 29 grader.
- Mørk chokolade (ca. 350 g)
- Stickers
- Duppepensel (skumkulde kan også bruges)
- Vat
- Termometer
- Metal skraber
- Plastik skål, som kan gå i mikroovn
- Bagepapir

## 3

### SÅDAN TEMPERERER DU

- Kom ca. 225 g chokolade op i en skål.
- Smelt chokoladen i mikroovnen. Start med 1 minuts intervaller, indtil det begynder at smelte.
- Herefter forstætter du med intervaller af 30 sekunder. Husk at røre godt og måle temperaturen løbende.
- Når temperaturen rammer 45-50 grader, tilsættes ca. 70 g chokolade til den smeltede chokolade.
- Rør godt rundt i chokoladen imens. Husk at måle temperaturen løbende.
- Hvis chokoladen stadig er for varm, efter at podningen smeltet, tilsættes der lidt mere.
- Når temperaturen rammer 31-32 grader, er chokoladen klar til brug. Test dog om chokoladen er klar, ved hjælp af "ske testen".

## 2

### SÅDAN DEKORERER DU

- Puds formen med vat.
- Sæt dine stickers fast i formen. Sørg for at de sidder godt fast, så der ingen lufthuller er imellem form og stickers. Husk at hver sticker skal stikke lidt op over kanten, så de nemmere kan fjernes igen.
- Puds igen omkring dine stickers, så du sikrer dig, at formen er helt ren.
- Smelt dine kakaosmørfarver.
- Kom lidt farve på din duppepensel, og dup nu formen forskellige steder. Skift imellem de ønskede farver. Lad de forskellige lag sætte sig. Fortsæt indtil farven dækker som ønsket.
- Inden sidste lag farve sætter sig helt, pilles stickersne af.
- Hvis det ønskes, kan der males med en anden farve, hvor dine stickers har siddet.

## 4

### SÅDAN STØBER DU

- Fordel den tempererede chokolade i din chokoladeform.
- Bank evt. luftbobler ud. Har du ikke nok chokolade til at fylde hullerne helt op, køres chokoladen rundt i chokoladeformen, så det dækker.
- Bank overskydende chokolade ud af chokoladeformen, og skrab ren med en metalskraber.
- Lad chokoladen størkne med chokoladeformen på hovedet.

