



Praliné készítő BUKI7166

20 db receptet tartalmaz
Használja a préselőt, hogy a csokoládét formákba tudja önteni és kövesse a 20 recept útmutatását. Készítsen töltött csokoládét, töltött tojást, csokoládé szeletet, csokoládé nyalókat és meglepetés tojást! Illusztrált színes útmutatót tartalmaz.
Tartalom: • Csokoládé préselő 8 db öntőformához • Csokoládé rúd forma • Nagy tojás forma • Kis tojás forma • 8 nyalóka • 1 ecset • 4 műanyag kanál • 1 spatula • 12 alumínium tok • 3. csomagolópapír • 5 táska címkéssel • 5 kis szalag • 2 Ajándékdoz • 2 nagy szalag • 1 tekercs
A tartozékokat és formákat mosogatógépbe és mikrohullámú sütőbe nem szabad betenni
A csokoládésajtoló összeszerelése/ szétszerelése
Tegye a hegyére a választott formát! Nyomja meg az eszköz végét és nyomja ki a csokoládét! Tárolja a formákat a préselőben.
Bevásárlólista: fehércsokoládé, étcsokoládé, víz, mályvacukor, kukoricapehely, tej, szárított gyümölcs, cukormentes kakaó por, pörkölt mandula, kókuszreszelék, gyümölcs, briós, vaj, tejszín, tejszínhab, fagylalt, sütőpapír, fa nyárs
Most itt az ideje a chocolatier, hogy orvosolják a szakértelem jó használat, a keverés a kakaópor a kakaóvaj, tej, vanília és egyéb összetevőket, hogy esetleg választani. Attól függően, hogy a mix és recept használt, akkor teszi sötét, tej vagy fehér csokoládé!
1. Recept- Csokoládé szelet Olvasszon meg 100g étcsokoládét a mikrohullámú sütőben 1 perc 20 másodperc alatt. Keverje össze, majd tegyen bele 5g mályvacukrot és tegye vissza a mikrohullámú sütőbe 10 másodpercre. Keverje össze majd öntse hozzá a csokoládét és gyúrjon egy masszát. A masszát kevés forró vízzel finoman simítsa el és tegye a csokoládé préselő alá. Helyezzen a csokoládé préselőre egy formát és nyomja bele a formát. Az ecsetet mártsa forró vízbe és finoman simítsa át az elkészült csokoládé szeleteket. Tegye 1 óráig a hűtőbe, majd borítsa be az elkészült pralinékat a különböző csomagolópapírokba
2. Recept-Meglepetés tojás Tegyen 40 g étcsokoládét 1 perc 5 másodperce a mikrohullámú sütőbe. Keverje össze, majd tegye a 2 tojásformába az ecset segítségével. Rakja be a formákat a hűtőbe 3 percre. Olvasszon meg 30g fehércsokoládét a mikróban 35 másodperc alatt, majd keverje össze és tegye be a hűtőbe 3 percre. Adjon hozzá egy második réteget. Dörzsölje az alján a tésztát a kezével 15 másodpercig. A hő fellazítja a csokoládét. Tegyen bele kis cukrokat és állítsa össze az olvasztott csokoládéval a tojást az ecset segítségével, majd tegye be a hűtőbe 2 percre. Vegye ki és még egyszer simítsa át az ecsettel a forradásnál és tegye be újból a hűtőbe 3 percre.
3. recept-Töltött tojások Tegyen 50 g étcsokoládét 1 perc 10 másodperce a mikrohullámú sütőbe. Keverje össze, majd öntse bele a kis tojás formákba. Tegye a hűtőbe 3 percre, majd simítson rá egy második réteg étcsokoládét az ecsettel. tegye újból a hűtőbe 3 percre, majd töltse meg a tojásokat. Olvassza meg a 50 g fehércsokoládét 40 másodpercig a mikróban, majd keverje össze. Öntse bele a formákba, a spatula segítségével vegye le a felesleget. Tegye a tojás masszákat 5 percre a hűtőbe. Dörzsölje az alján a tésztát a kezével 15 másodpercig. A hő fellazítja a csokoládét. Állítsa össze az olvasztott csokoládéval a tojást az ecset segítségével, majd tegye be a hűtőbe 3 percre. Vegye ki és borítsa be az elkészült csoki tojásokat a különböző csomagolópapírokba.
4. recept-Ganache Tegyen 40g étcsokoládét és 10g tejszínt 1 perc 5 másodperce a mikrohullámú sütőbe. Tegyen 40g fehércsokoládét és 10g tejszínt 40 másodperce a mikrohullámú sütőbe. Keverje össze az elkészült krémeket és tegyen bele 10g pörkölt mandulát.
5. recept- Epres Ganache Tegyen 20g fehércsokoládét 30 másodperce a mikrohullámú sütőbe. Öntsön 10g főzõtejszínt egy másik edénybe és adjon hozzá 2db epret. tegye be a mikrohullámú sütőbe 30 másodpercre. Keverje össze a fehércsokoládés krémmel.



Praliné készítő BUKI7166

6. recept-Kókuszos Ganache Tegyen 40g étcsokoládét és 10g tejszínt 40 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Keverje össze és tegyen bele 10g kókuszt.
7. recept: Nyalóka Tegyen 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Másik tálba tegyen 5g mályvacukrot és rakja be 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Keverje össze, majd újra tegye be 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Öntse hozzá a csokoládé krémet és keverje 20 másodpercig. Simítsa el a sajtolóval és kevés forró vízzel. Vágja ki a kerek csokoládé formákat és szúrjon beléjük szívószálát, majd tegye őket sütőpapírra. Kevés forró vízzel simítsa el a felületüket az ecsettel és díszítse őket kedve szerint. Tegye be őket 1 órára a hűtőbe. Akár többet is áthatat ajándékba szépen csomagolva!
8. recept: Táblacsokoládé Tegyen 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodpercre vagy 100 g fehér csokoládét 50 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. öntse a formába. Óvatosan üsse oda az asztalhoz a formát, hogy a csokoládé egyenletesen szétterjedjen és a levegő eltávolodjon belőle. Tegye be a hűtőbe.1 órára. Dörzsölje az alján a tésztát a kezével 15 másodpercig. A hő fellazítja a csokoládét.
9. recept : Duplacsoki Külön tálakban tegyen 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre vagy 50 g fehér csokoládét 40 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. kanállal tegye a tábla formákba őket sakktábla szerint. Hagyja 1 órára a hűtőben. Dörzsölje az alján a tésztát a kezével 15 másodpercig, majd díszítse és csomagolja tetszése szerint.
10. recept: Gyümölcsös csokoládé Tegyen 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodpercre vagy 100 g fehér csokoládét 50 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. öntse a formába. Óvatosan üsse oda az asztalhoz a formát, hogy a csokoládé egyenletesen szétterjedjen és a levegő eltávolodjon belőle. Díszítse szárított gyümölccsel. Tegye be a hűtőbe 1 órára. Dörzsölje az alján a tésztát a kezével 15 másodpercig. A hő fellazítja a csokoládét.
11. recept: Csoki bonbon Tegyen 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodpercre vagy 100 g fehér csokoládét 50 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. öntse a formába. Óvatosan üsse oda az asztalhoz a formát, hogy a csokoládé egyenletesen szétterjedjen és a levegő eltávolodjon belőle. Díszítse cukorkákkal, mályva cukorral. Tegye be a hűtőbe 1 órára. Dörzsölje az alján a tésztát a kezével 15 másodpercig. A hő fellazítja a csokoládét.
12. recept :Csokitalér Tegyen 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre vagy 50 g fehér csokoládét 40 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Kanállal tegyen kis kupacokat sütőpapírra, majd díszítse őket tetszés szerint és tegye a hűtőbe 1/2 órára.
13. recept: Trüffel praliné Öntsön 50ml főzőtejszínt egy tábla és tegye 30 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Tegyen bele 75 g étcsokoládét és keverje össze. Adjon hozzá 15g vajat. Keverje össze és tegye a hűtőbe 2 órára. Adjon hozzá 25g kakaó port és formázzon belőle golyókat, majd mártva bele azokat a kakaó porba.
14. recept : Kókuszos csokoládé Tegyen 50g csokoládét és 25 g vajat 1 perc 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Adjon hozzá 25g kókusz reszeléket. Keverje össze és kanállal tegye kis papír tálakba. Rakja be a hűtőbe 1 órára.
15. recept : Ropogós csokoládé Tegyen 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Adjon hozzá 25g kukoricapelyhet. Keverje össze és kanállal tegye kis papír tálakba. Rakja be a hűtőbe 1 órára.
16. Töltött kanál Tegyen 10 ml főzőtejszínt és 30g étcsokoládét 1 percre vagy 30 g fehér csokoládét 30 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Keverje össze, öntse kanalakba és díszítse tetszése szerint.
17. Csoki kosár Tegyen 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Keverje össze és ecset segítségével vigyen fel egy csokiréteget a papírkosárákba és tegye a hűtőbe 3 percre. Ezt a művelet ismételje meg még egyszer, majd harmadszor is, de a hűtőbe ezúttal 5 percre tegye a csokikosarat. A papírból vegye ki a csokikosarat és töltsa a kosárákat kedve szerint gyümölccsel, cukorkákkal.
18. Csokoládé fondü Tegyen 200g étcsokoládét 1 perc 40 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Öntsön hozzá 200 ml főzőtejszínt. Vágjon fel brióst, gyümölcsöt és mártogassa pálcikára tűzve a fondübe.
19. Házi bécsi csokoládé Tegyen 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Másik edénybe öntsön 250ml tejet. Tegye a mikrohullámú sütőbe 1 perc 30 másodpercre. Keverje össze kézi habverővel a csokoládéval. Öntse pohárba és díszítse tejszínhabbal.
20. Mályvacukros csokoládé Tegyen 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Másik edénybe öntsön 200ml tejet. Tegye a mikrohullámú sütőbe 1 perc 30 másodpercre. Keverje össze kézi habverővel a csokoládéval. 50 ml tejhez tegyen 3db mályvacukrot, tegye 30 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. keverje össze, öntse hozzá a csokoládéhoz. Öntse pohárba és díszítse tejszínhabbal.



Praliné készítő
BUKI7166

Jó étvágyat !:)