



Praliné készítő BUKI7166

Használd a préselőt, hogy a csokoládét formákba tudd önteni, és kövesd a 20 recept útmutatását. Készíts töltött csokoládét, töltött tojást, csokoládé szeletet, csokoládé nyalókát 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 tilos betenni!

A csokoládé sajtoló összeszerelése/szétzerelése

Tedd a hegyére a választott formát! Nyomd meg az eszköz végét és nyomd ki a csokoládét! Tárold a formákat a préselőben.

Bevásárlólista: fehér csokoládé, étcsokoládé, víz, mályvacukor, kukoricapehely, tej, szárított gyümölcs, cukormentes kakaópor, pörkölt mandula, kókuszreszelék, gyümölcs, briós, vaj, tejszín, tejszínhab, fagylalt, sütőpapír, saslik pálcikák

Most itt az ideje a tesztelésnek, hogy megtapasztald az arányokat a kakaópor, a kakaóvaj, tej, vanília és egyéb összetevők használatakor.

Így eldöntheted a recept használatakor, hogy sötét, tej vagy fehér csokoládét alkalmaznál!

1. Recept - Csokoládé szelet

Olvasz meg 100g étcsokoládét a mikrohullámú sütőben 1 perc 20 másodperc alatt. Keverd össze, majd tégy bele 5g mályvacukrot és tedd vissza a mikrohullámú sütőbe 10 másodperc. Keverd össze majd öntsd hozzá a csokoládét és gyúrj egy masszát. A masszát kevés forró vízzel finoman simítsd el és tedd a csokoládé préselő alá. Helyezz a csokoládé préselőre egy formát, és nyomd bele a formát. Az ecsetet mártsd forró vízbe és finoman simítsd át az elkészült csokoládé szeleteket. Tedd 1 óráig a hűtőbe, majd borítsd be az elkészült pralinékat a különböző csomagolópapírokkal.

2. Recept - Meglepetés tojás

Tégy 40g étcsokoládét 1 perc 5 másodperc a mikrohullámú sütőbe. Keverd össze, majd tedd a 2 tojásformába az ecset segítségével. Rakd be a formákat a hűtőbe 3 percre. Olvasz meg 30g fehér csokoládét a mikróban 35 másodperc alatt, majd keverd össze és tedd be a hűtőbe 3 percre.

Adj hozzá egy második réteget. Dörzsöld az alján a tésztát a kezdeddel 15 másodpercig. A hó fellazítja a csokoládét. Tedd bele a kis cukrokat és állítsd össze az olvasztott csokoládéval a tojást az ecset segítségével, majd tedd be a hűtőbe 2 percre. Vedd ki és még egyszer simítsd át az ecsettel a forradásnál, és tedd be újból a hűtőbe 3 percre.

3. recept - Töltött tojások

Tégy 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodperc a mikrohullámú sütőbe. Keverd össze, majd öntsd bele a kis tojás formákba. Tedd a hűtőbe 3 percre, majd simíts rá egy második réteg étcsokoládét az ecsettel. Tedd újból a hűtőbe 3 percre, majd töltsd meg a tojásokat. Olvasz meg az 50g fehér csokoládét 40 másodpercig a mikróban, majd keverd össze. Öntsd bele a formákba, a spatula segítségével vedd le a felesleget. Tedd a tojás masszát 5 percre a hűtőbe. Dörzsöld az alján a tésztát a kezdeddel 15 másodpercig. A hó fellazítja a csokoládét. Állítsd össze az olvasztott csokoládéval a tojást az ecset segítségével, majd tedd be a hűtőbe 3 percre. Vedd ki és borítsd be az elkészült csoki tojásokat a különböző csomagolópapírokkal.

4. recept - Ganache

Tégy 40g étcsokoládét és 10g tejszín 1 perc 5 másodperc a mikrohullámú sütőbe. Tégy 40g fehér csokoládét és 10g tejszín 40 másodperc a mikrohullámú sütőbe. Keverd össze az elkészült krémeket és tégy bele 10g pörkölt mandulát.

5. recept - Epres Ganache

Tégy 20g fehér csokoládét 30 másodperc a mikrohullámú sütőbe. Önts 10g főzőtejszín egy másik edénybe és adj hozzá 2db epret. Tedd be a mikrohullámú sütőbe 30 másodperc. Keverd össze a fehér csokoládés krémmel.

6. recept - Kókuszos Ganache

Tégy 40g étcsokoládét és 10g tejszín 40 másodperc a mikrohullámú sütőbe. Keverd össze és tégy bele 10g kókuszt.

7. recept - Nyalóka

Tégy 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodperc a mikrohullámú sütőbe. Egy másik tálba tégy 5g mályvacukrot és rakd be 10 másodperc a mikrohullámú sütőbe. Keverd össze, majd újra tedd be 10 másodperc a mikrohullámú sütőbe. Öntsd hozzá a csokoládé krémet és keverd 20 másodpercig. Simítsd el a sajtolóval és kevés forró vízzel. Vágd ki a kerek csokoládé formákat és szúrj beléjük szívószálat, majd tedd őket sütőpapírra. Kevés forró vízzel simítsd el a felületüket az ecset segítségével és díszítsd őket kedved szerint. Tedd be őket 1 órára a hűtőbe. Akár többet is átadhatsz ajándékba szépen becsomagolva!



Praliné készítő BUKI7166

8. recept - Tábla Csokoládé

Tégy 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodpercre vagy 100 g fehér csokoládét 50 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Öntsd a formába. Óvatosan üsd oda az asztalhoz a formát, hogy a csokoládé egyenletesen szétterjedjen és a levegő eltávolodjon belőle. Tedd be a hűtőbe 1 órára. Dörzsöld az alján a tésztát a kezdeddel 15 másodpercig. A hó fellazítja a csokoládét.

9. recept - Dupla Csoki

Külön tálakba tégy 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre és 50 g fehér csokoládét 40 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Kanállal tedd a tábla formákba őket saktábla szerint. Hagyd 1 órára a hűtőben. Dörzsöld az alján a tésztát a kezdeddel 15 másodpercig, majd díszítsd és csomagold tetszésed szerint.

10. recept - Gyümölcsös csokoládé

Tégy 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodpercre vagy 100 g fehér csokoládét 50 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Öntsd a formába. Óvatosan üsd oda az asztalhoz a formát, hogy a csokoládé egyenletesen szétterjedjen és a levegő eltávolodjon belőle. Díszítsd szárított gyümölcsökkel. Tedd be a hűtőbe 1 órára. Dörzsöld az alján a tésztát a kezdeddel 15 másodpercig. A hó fellazítja a csokoládét.

11. recept - Csoki bonbon

Tégy 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodpercre vagy 100 g fehér csokoládét 50 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Öntsd a formába. Óvatosan üsd oda az asztalhoz a formát, hogy a csokoládé egyenletesen szétterjedjen és a levegő eltávolodjon belőle. Díszítsd cukorkákkal, mályva cukorral. Tedd be a hűtőbe 1 órára. Dörzsöld az alján a tésztát a kezdeddel 15 másodpercig. A hó fellazítja a csokoládét.

12. recept - Csokitallér

Tégy 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre vagy 50 g fehér csokoládét 40 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Kanállal tégy kis kupacokat sütőpapírra, majd díszítsd őket tetszés szerint és tedd a hűtőbe 1/2 órára.

13. recept - Trüffel praliné

Önts 50ml főzőtejszínt egy tálba és tedd 30 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Tégy bele 75 g étcsokoládét és keverd össze. Adj hozzá 15g vajat. Keverd össze és tedd a hűtőbe 2 órára. Adj hozzá 25g kakaó port és formázz belőle golyókat, majd mártsd bele azokat a kakaó porba.

14. recept - Kókuszos csokoládé

Tégy 50g csokoládét és 25 g vaját 1 perc 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Adj hozzá 25g kókusz reszeléket. Keverd össze és kanállal tedd kis papírtálakba. Rakd be a hűtőbe 1 órára.

15. recept - Ropogós csokoládé

Tégy 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Adj hozzá 25g kukoricapelyhet. Keverd össze és kanállal tedd kis papírtálakba. Rakd be a hűtőbe 1 órára.

16. recept - Töltött kanál

Tégy 10 ml főzőtejszínt és 30g étcsokoládét 1 percre vagy 30 g fehér csokoládét 30 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Keverd össze, öntsd kanalakba és díszítsd őket tetszés szerint.

17. recept - Csoki kosár

Tégy 100g étcsokoládét 1 perc 20 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Keverd össze és ecset segítségével vigyél fel egy csoki réteget a papírkosárkákra, majd tedd őket a hűtőbe 3 percre. Ezt a művelet ismételd meg még egyszer, majd harmadszor is, de a hűtőbe ezúttal 5 percre tedd a csokikosarakat. A papírból vedd ki a csokikosarakat és töltsd a kosárkákat kedved szerint gyümölcsökkel, cukorkákkal.

18. Csokoládé fondü

Tégy 200g étcsokoládét 1 perc 40 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Önts hozzá 200 ml főzőtejszínt. Vágj fel brióst, gyümölcsöt és mártogasd pálcikára tűzve a fondübe.

19. Házi bécsi csokoládé

Tégy 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Egy másik edénybe önts 250 ml tejet. Tedd a mikrohullámú sütőbe 1 perc 30 másodpercre. Keverd össze kézi habverővel a csokoládéval. Öntsd pohárba és díszítsd tejszínhabbal.

20. Mályvacukros csokoládé

Tégy 50g étcsokoládét 1 perc 10 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. egy másik edénybe önts 200 ml tejet. Tedd a mikrohullámú sütőbe 1 perc 30 másodpercre. Keverd össze kézi habverővel a csokoládéval. 50 ml tejhez tégy 3db mályvacukrot, tedd 30 másodpercre a mikrohullámú sütőbe. Keverd össze, öntsd hozzá a csokoládéhoz. Öntsd pohárba és díszítsd tejszínhabbal.

Jó étvágyat! :)



Gyártja:
Buki France
22 rue de 33ème Mobiles
72000 Le Mans, France
web: www.bukifrance.com



Importálja és forgalmazza:
Játék Bolygó E. C.
Tel: +36 30 295 0949
email: info@jatekbolygo.hu
web: www.jatekbolygo.hu