



## Gasztroajándékok - Csokoládés kanalak

2011 december 06. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Szuper gasztro ajándék. Könnyen elkészíthető, és sokféleképpen variálható. Készíthetjük akár egy elegáns fém kanálra, vagy egy szebb anyag kanálra is. Mártogathatjuk egy bögre tejbe, forró kakaóba vagy a reggeli kávénkba.

Lehet ét csokis, tej csokis vagy fehér csokis, vagy ezek keveréke, amit rétegenként variálunk. Ízesíthetjükogyoróval, mandulával, dióval, marcipánnal, kandírozott narancssal, rummal (aroma), chilivel, kardamómmal, levendulával...stb.

Igazi kreatív gasztro ajándék, és jó játék is, akár az ifjúságot is bevonhatjuk a készítésbe. Adhatunk hozzá elegáns porcelán kakaós csészét ajándékba.

Ez most egy ún. tojás kanál, ami egy kicsit vastag, m?anyag kanál, viszont fehér színe kiemeli a csokit.

Melegítsük fel g?z felett a felhasználni kívánt, darabokra tört csokoládé 2/3-d részét. Olvasszuk fel, majd ha már jó folyós, keverjük hozzá a maradék csokit. Ezzel temperáljuk vissza kb. 40 C?-ra, ahol könnyen dolgozhatunk vele.

Mártuk a kanalat a csokiba, forgassuk meg, és emeljük ki. Hagyjuk egy kicsit dermedni, ekkor tehetjük bele az ízesít?ket. Újra mártás, kicsi pihentetés, majd még egy réteg jöhet rá. Ekkorra már a csoki leh?l, ez réteg elég vastag lesz, így elég 3 réteg is. Dekorálhatjuk még egy kis fehér csokival is.

Készíthetjük úgy is, hogy egy segéd kanállal csorgatjuk rá az olvadt csokoládét. Ha megdermedt a csoki, a végére tegyünk celofánt, és egy masnival díszítsük fel.

Akkor az igazi, ha rusztikus, amorf alakú lesz, hiszen azonnal látszik róla, hogy házilag készítettük.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



**Ajánló**

