

Skriveno Iznenadenje u Tabli Bijele Čokolade Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme kuhanja : 5 minuta

Spremno za 20 minuta plus temperiranje i hlađenje

Razina : Napredna

Pâtes des Fruits:

- Pire od malina 220g
 - Šećer 270g
 - Kukuruzni sirup (ili glukozni sirup) 55g
 - Žuti pektin 6g
 - Limunska kiselina 5g
 - Voda 5g
 - Ružina vodica po želji
-
- Tamna čokolada (60% kaka) 70g
 - Bijela čokolada 150g
 - Liofilizirane maline, pistacije, čokoladne perlice za ukrašavanje

Upute

1. Pripremite kalup u obliku srca dimenzija 15cm x 15 cm, namažite ga uljem i obložite masnim papirom.
2. Izmiješajte pektin sa 100g šećera i 100g pirea od malina.
3. Stavite preostali pire, preostali šećer i smjesu s pektinom u lonac i izmiješajte.
4. Zagrijte smjesu dok ne proključa, a zatim joj dodajte kukuruzni sirup ili glukozu.
5. Nastavite kuhati dok temperatura ne dosegne 107°C povremeno miješajući. Maknite lonac s vatre i dodajte limunsku kiselinu i nekoliko kapi ružine vodice.
6. Dobro promiješajte i odmah izlijte smjesu u pripremljeni kalup. Ostavite na sobnoj temperaturi dok se žele ne ohladi i stisne.
7. Temperirajte tamnu čokoladu i ulijte je u kalup preko ohlađenog *pâtes des fruits*-a. Protresite kalup i lupnite njime o radnu površinu kako bi se čokolada ravnomjerno rasporedila, a zatim sve stavite u hladnjak na 10 minuta da se čokolada stisne.
8. Temperirajte bijelu čokoladu.
9. Izvadite *pâtes des fruits* iz kalupa okrenite ga tako da je žele okrenut prema gore.
10. Stavite sve na manji kalup i prelijte temperiranom bijelom čokolodom. Lupnite tacnom o radnu površinu kako biste uklonili mjehuriće zraka i kako biste ravnomjerno rasporedili čokoladu. Zatim uklonite višak čokolade malom špatulom.
11. Prije nego se čokolada stisne pospite po njoj liofilizirane maline, prah od malina, nasjeckane pistacije i ružičaste čokoladne perle.
12. Stavite sve u hladnjak da se čokolada stisne.
13. Sretno Valentinovo!