Dekorowanie czekoladą

Z rozpuszczonej czekolady można zrobić polewę do ciasta lub wiele różnorodnych i ciekawych elementów dekoracyjnych. Ozdoby z czekolady nadają domowym wypiekom wykwintny wygląd.

Czekoladowa kora

1) Rozprowadzić rozpuszczoną czekoladę na tacy do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia lub pergaminem. Odłożyć ją w chłodne miejsce na 30 minut. Kiedy już stężeje, połamać na mniejsze kawałki.
2) Powtykać kawałki czekolady w polewę na cieście tak, by przypominały korę drzewa.

Ozdoby czekoladowe

Wycisnąć rozpuszczoną czekoladę z rękawa cukierniczego lub plastikowej torebki z uciętym rożkiem na papier do pieczenia lub pergamin. Odstawić, a gdy stężeje, zdjąć ozdoby z papieru.

Czekoladowe zawijasy

1) Wylać rozpuszczoną czekoladę na kamienny blat, schłodzoną tacę do pieczenia lub inną gładką i chłodną powierzchnię.
2) Rozprowadzić czekoladę nożem szpatułowym tak, by warstwa nie była grubsza niż 3 mm. Odstawić w chłodne miejsce, by stężała, ale pilnować, bo nie powinna całkowicie stwardnieć.
3) Długim twardym nożem ustawionym pod kątem 45°, zeskrobywać cienkie płatki energicznym ruchem „od siebie” . Mocno trzymać nóż i przesuwać go półkolistymi ruchami.

Spiralki

1) Do wykonania tego typu dekoracji należy używać czekolady o temperaturze pokojowej. Naciskając mocno skrobaczkę do warzyw, przeciągnąć wzdłuż całej tabliczki czekolady.

2) Spiralki należy przenosić wykałaczką lub szpikulcem. Nie należy dotykać ich dłońmi, ponieważ czekolada może się rozpuścić.

Liście

1) Umyć i wytrzeć do sucha czysty i niepryskany liść z nietrującego krzewu lub drzewa (najlepszy będzie liść laurowy). Na jednej stronie liścia rozprowadzić roztopioną czekoladę lub polewę.
2) Pozostawić do wyschnięcia, kładąc na stronie niepokrytej czekoladą. Ostrożnie oderwać czekoladowy liść od prawdziwego, zaczynając od strony ogonka.

Fot. Shutterstock