Roztapianie czekolady i przyrządzanie czekoladowych polew

Roztapianie czekolady wymaga uwagi i ostrożności. Opisana metoda może się wydawać trudna, ale jest warta wysiłku.

Roztapianie czekolady na kuchence

1) Na suchej desce posiekać czekoladę na drobne kawałki ostrym i suchym nożem. Napełnić mały garnek wodą do 1/3 wysokości, zagotować, a następnie zmniejszyć ogień do minimum. Włożyć czekoladę do żaroodpornej miski i umieścić nad garnkiem z wodą.
2) Spód miski nie może dotykać powierzchni wody. Wodę gotuje się na wolnym ogniu, by nie kipiała. Miska z czekoladą powinna ściśle przylegać do brzegów garnka, by para nie miała kontaktu z czekoladą, bo czekolada stwardnieje i nie będzie nadawać się do użytku. Odstawić miskę na jakiś czas, mieszając od czasu do czasu, aż czekolada całkowicie się rozpuści.

Roztapianie czekolady w kuchence mikrofalowej

1) Połamać czekoladę na drobne kawałki i włożyć do miski odpowiedniej do użycia w kuchence mikrofalowej. Nastawić mikrofalówkę na tryb rozmrażania i roztapiać czekoladę w cyklach jednominutowych, wyjmując miskę i mieszając czekoladę po zakończeniu każdego cyklu, aż do momentu, kiedy całkowicie się rozpuści.
2) Większe ilości czekolady, powyżej 250 g, można rozpuszczać w cyklach 2-minutowych, natomiast mniejsze ilości należy sprawdzać co 30 sekund.

Zanurzanie orzechów i owoców w polewie czekoladowej

1) Należy wybrać duże dorodne orzechy i zanurzać w polewie każdy z osobna. Nabić orzech na mały widelec i zanurzyć w rozpuszczonej czekoladzie (niezbyt gorącej). Wyjąć orzech z polewy i zdjąć jej nadmiar, stukając widelcem w brzeg miski.
2) Zdjąć wykałaczką orzech z widelca i położyć na tacce wyłożonej papierem do pieczenia lub pergaminem.
3) W taki sam sposób można zanurzać w czekoladzie owoce, obrane, pocięte na mniejsze kawałki i osuszone papierowym ręcznikiem.
4) Jeżeli chcemy pokryć polewą jedynie poszczególne części owoców, najlepiej wybrać te, które mają łodyżki lub ogonki (agrest, truskawki). Należy do połowy zanurzyć owoc w roztopionej czekoladzie, trzymając go za łodygę lub ogonek. Dobrze nadają się do tego także owoce suszone lub kandyzowane, takie jak morele, śliwki czy kandyzowane korzenie imbiru.
5) Następnie należy podnieść owoc w górę, strząsnąć nadmiar polewy i położyć na tacy wyłożonej papierem do pieczenia lub pergaminem. Odstawić tacę w chłodne i suche miejsce.

Polewanie ciasta

Polewa to cienka, połyskująca warstwa czekolady ze śmietaną lub cukrem oraz z gorącą wodą, a czasami również z masłem. Ilość polewy, którą otrzymuje się z tego przepisu, wystarczy aby pokryć wierzch i boki ciasta o średnicy 20–23 cm.
1) Pokroić na drobne kawałki 250 g ciemnej czekolady i wrzucić do żaroodpornego naczynia. Podgrzać pół szklanki (125 ml) śmietanki kremówki. Gdy zacznie wrzeć, szybko zmniejszyć gaz. Wlać śmietankę do czekolady i wolno wymieszać (by nie powstały pęcherzyki powietrza), aż czekolada całkowicie się rozpuści, a masa będzie gładka. Odstawić, żeby masa stężała, od czasu do czasu wolno zamieszać.
2) Metalową kratkę do ciast umieścić na tacy do pieczenia. Ostrożnie i równomiernie polać polewą cały wierzch ciasta i

pozwolić, by polewa rozlała się po bokach. Pozostałości po polewie, które skapnęły podczas nakładania, można z powrotem włożyć do miski i powtórnie użyć.
3) Wygładzić najpierw wierzch, a następnie boki ciasta szerokim nożem lub metalową łopatką.

Fot. Shutterstock