

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 roztopiać czekoladę w cyklach jednoczynowych, 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 zaczną 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