

Fyldt chokolade



Jeg har lavet tre forskellige fyldte chokolader. Man kan bruge både mørk, mælke- og hvid chokolade og putte lige det fyld i man bedst kan lide. Jeg har sat lidt billeder på fra de forskellige chokolader.

250 g chokolade - mørk 57%, mælke eller hvid

Karamelfyld

1 dåse kondenseret mælk kogt i tre timer

Hindbærganache

50 g hindbær

100 g hvid chokolade

8 g blødt smør

Hak chokoladen og smelt den over vandbad til ca 40 grader.

Kog hindbær kort og blend det.

Hæld hindbærpure i chokoladen og rør til det er glat og blankt.

Tilsæt det bløde smør og rør igen til det er blevet blankt.

Solbærlakridsganache

75 g hvid chokolade

30 ml fløde

30 g lakridssirup

30 g solbær

Hak chokoladen groft og kom den i en skål.

Bring fløde, lakridssirup og solbær i kog i en gryde, si massen og hæld den over chokoladen.

Rør rundt fra midten af skålen og ud til ganachen samler sig og er blank.

Stavblend ganachen, kom den i en sprøjtepose og læg den i køleskabet til den skal bruges.

Chokolade

Hak chokoladen fint.

Smelt 2/3 af chokoladen over vandbad til den er 48-50 grader.

Kom resten af den hakkede chokolade i en stor skål og rør den smeltede chokolade heri.



Rør til chokoladen er smeltet og temperaturen er nede på 27-28 grader for mørk chokolade, 26-27 for mælkechokolade og 25-26 grader for hvid chokolade.

Varm forsigtigt chokoladen op over vandbad til 31-32 grader for mørk chokolade, 30-31 grader for mælkechokolade og 29-30 grader for hvid chokolade. Nu er den tempereret.

Start med at tørre formen godt med et stykke vat. Der er for at fjerne evt. kalk så chokoladerne bliver flot blanke.

Hæld chokoladen i en chokoladeform.

Bank formen let mod bordet så luftboblerne kommer op til overfladen.

Vend formen på hovedet og lad den overskydende chokolade

løbe ud af formen tilbage i skålen.

Skrab formens overflade ren og stil den i køleskabet 15 min.



Fyld ganachen i formen – ikke helt op til kanten.
Sæt formen tilbage i køleskabet 10 min.



Kom det sidste chokolade i formen og skrab overfladen
ren.



Sæt formen i køleskabet 30 min.
Bank forsigtigt chokoladerne ud af formen, kom dem i en
skål og opbevar dem køligt.