

Vill du ha så här fin choklad? Det hänger på temperaturen när du smälter chokladen.

Gör härliga Choklad- praliner!

Den bästa gå-bort-presenten är något gott som du själv har lagat till! Varför inte chokladpraliner? Här får du de bästa proffstipsen för att lyckas i köket, av konditor Gunilla Wall.

Av Gunilla Wall Foto Öyvind Lund

NÄR DU SKA smälta choklad, för att gjuta den i formar, gäller det att temperera den rätt. Vid uppvärmning över 35 grader smälter kakaosmöret och antar flytande form, och sedan gäller det att fetten åter igen finfördelas över hela chokladen när den har svalnat. Detta uppnår du genom att sakta smälta chokladen (till ca 45 grader) under omrörning och sedan varsamt fortsätta röra om samtidigt som den kyls ner till under 35 grader. Chokladen blir inte hård så fort den kommer under 35 grader, utan förblir trögflytande ner till ca 26 grader. Det finns olika metoder för hur man kyler den smälta chokladen. Professionella chokladmakare häller ofta ut den på en sval stenskiva och förflyttar sedan chokladen fram och tillbaka med hjälp av en spatel. Men en hemmabagare kan till exempel använda sig av ett kallt vattenbad, som man ställer en skål med choklad i medan man rör.

Tips!

Korrekt arbetstemperatur på choklad:

- ◆ Mörk choklad 30–32 grader.
- ◆ Mjölkkchoklad 29–30 grader.
- ◆ Vit choklad 28–29 grader.

Tips!

Den bästa temperaturen för att äta choklad är ca 20 grader. Förvara den inte i kylskåp!

Smälta chokladen

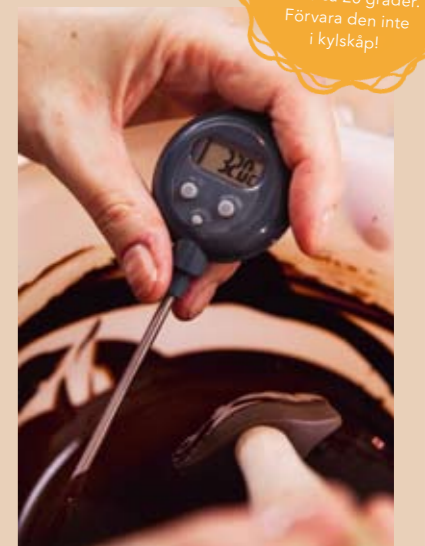
Du behöver:

- Chokladkaka eller chokladpellets.
- Plastskål, som tål micro.
- Slickepott.
- Micro.
- Baktermometer.

Gör så här:

1. **Väg chokladen** som du ska smälta. Använder du dig av en chokladkaka hackar du den i småbitar. Se till att du har ca 80 % av chokladen i en smältskål av plast, som tål microvågsugn, och övriga 20 % lägger du i en annan liten skål.
2. **Sätt in smältskålen** i micron och kör på 350–500 kW i ca 30 sek. Ta ut den och rör om i chokladen och kör sedan 30 sek igen. Upprepa i flera omgångar tills all choklad

har smält. Det är viktigt att ta det långsamt och försiktigt, så att chokladen inte bränns. **3. När chokladen håller** en temperatur på ca 45–48 grader är det dags att påbörja avsvälningen. Tillsätt de övriga 20 % av chokladen och rör hela tiden om tills chokladen återigen har smält och sjunkit till ca 29 grader (inte lägre). Värm då försiktigt några sekunder igen tills den når den perfekta arbetstemperaturen, ca 32 grader. Mät temperaturen regelbundet med en termometer. **4. Nu arbetar du** direkt med chokladen, till att doppa i, gjuta i formar m m. Om den hinner svalna för mycket får du ge den ett par sekunder i micron igen. Det viktiga är att inte låta den svalna under 29 grader eller över 35 grader, då får du göra om hela tempereringsprocessen.



Praliner i små fina förpackningar blir en exklusiv present.

**Tips!**

Den klassiska tryffeln rullas i kakao, men den kan också doppas i smält choklad. Forma kulor av ganachen. Låt dem ligga lite medan du tempererar chokladen, den ska hålla ca 20 grader. Använd en gaffel och doppa kulorna, lyft upp dem och lägg försiktigt på ett bakplåtspapper för att stelna.

Hacka chokladen. Värm den i intervaller i micron.



Mät upp grädde, rom och glukos i en skål.



Fyll och skaka för att undvika luftbubblor.



Forma kulor i lagom storlek och rulla dem i kakao.

Favorit: Tryffel

DEN VANLIGASTE METODEN för att göra tryffel är att hetta upp grädden eller vätskan och sedan smälta hackad choklad i den. Men jag tycker bättre om att använda en kallrörd metod som påminner lite om att göra majonnäs. En tryffel görs av ganache, vilket är en emulsion som består av choklad och en vätska. Här använder vi vispgrädde och en skvätt likör. Vill du ha mycket likörsmak tar du en större andel, vill du ha lite tar du mer grädde. Det viktiga är att den totala vätskan blir 2 dl.

Du behöver:

- 2 dl vispgrädde (byt ut ca 0,5 dl mot valfri likör).
- 70 g glukos.
- 300 g mörk choklad.
- Plastskål, som tål micro.
- Micro.
- Ballongvisp.

Gör så här:

1. **Mät upp vispgrädde**, rom och glukos i en plastskål. Värm försiktigt i micron och rör ordentligt så att glukosen löses upp i grädden. Blandningen ska bara värmas upp till 30 grader, så var försiktig med tiden i micron.
2. **Hacka chokladen** i små bitar och lägg i en plastskål. Värm försiktigt i micron i intervaller och rör om emellanåt, så att du inte bränner chokladen. All choklad ska vara smält och ha en temperatur på 45–48 grader.
3. **Ställ skålen med choklad** i på arbetsbänken. Häll i grädden/vätskan i en tunn stråle i chokladen samtidigt som du vispar med en ballongvisp. Fortsätt att röra kraftigt till dess att chokladen har svalnat till ca 30 grader. Häll över den i en skål och täck chokoladens yta med plastfolie. Låt stå i minst 4–5 timmar, gärna över natten, i rumstemperatur.
4. **När ganachen har kristalliserats** är det dags att forma kulor i lagom storlek. Rulla dem i kakao och lägg dem att stelna helt. Ställ in ganachen i kylan om du tycker att den är för mjuk att jobba med.
5. **Dina färdiga tryfflar** ska förvaras torrt, i ca 20 grader.

Smaksatt choklad i formar

SMÄLT CHOKLAD KAN du lätt gjuta i formar. Sådana finns i många olika motiv och är gjorda av plast eller silikon. Det gäller att alltid använda tempererad choklad, så att den får en fin, blank yta och lätt släpper från formen. Det går också bra att smaksätta med olika torra kryddor, t ex chilipeppar, kanel och kardemumma. Här använder vi pepparkakskrydda i mjölkchoklad, som vi gjuter till söta pepparkaksgubbar.

Du behöver:

- Smält och tempererad choklad.
- Valfri krydda.
- Chokladform.

Gör så här:

1. **Rör ut kryddan** i den tempererade chokladen.
2. **Häll chokladen i formen.** Är det rätt stora figurer du ska gjuta kan du hälla direkt ur skålen, men annars är det lättare att ösa i chokladen med hjälp av en sked.
3. **Efter att ha fyllt alla hål** skakar du lätt på formen, för att undvika luftfickor i chokladen. Ställ formen svalt för att stelna.
4. **När chokladen har stelnat** trycker du ut figurerna ur formen. En form i silikon går att vränga ut och in och en form i plast kan du slå lätt mot arbetsbänken. Om det är svårt att få loss figurerna kan det bero på att chokladen inte är rätt tempererad.



“Godast blir chokladen i rumstemperatur”

Hoppa över knäcken och gör proffs-choklad i år i stället.

Söta förpackningar

EGNA CHOKLADPRALINER ÄR en uppskattad present, så lägg gärna ner lite extra tid på en fin förpackning. Presentaskar och cellofanpåsar brukar finnas att köpa i hobbybutiker eller specialbutiker för köksredskap. Här har vi använt en cellofanpåse med platt botten och gör en liten låda som vi ställer den i. Dels står den stadigt, dels får du en bra yta att dekorera eller skriva ett meddelande på.

Du behöver:

- Presentask.
- Cellofanpåse.
- Vackert papper, lite kraftigt.
- Falssetverktyg eller kniv.
- Lim eller dubbelhäftande tejp.

Gör så här:

1. **Mät botten på** din cellofanpåse. Lägg sedan till ca 3 mm för att få ett bra utrymme till den fyllda påsen. Vår cellofanpåse är 5 x 7 cm i botten, och därför gör vi en låda som är 5,3 x 7,3 cm.
2. **Välj ett vackert papper** som är lite kraftigare. Mät och rita upp lådan enligt mall på baksidan av papperet. Se till att du använder de korrekta måtten för bredd och längd på din påse. Höjden på lådan bestämmer du själv.
3. **Skär eller klipp** ut mallen. Falsa med ett falsverktyg eller baksidan av en kniv längs de streckade linjerna, så att du får en fin vikning.



4. **Om du vill** använda stansverktyg eller liknande för att dekorera lådan gör du detta nu. Fäst sedan sidorna med lim eller dubbelhäftande tejp, och vik därefter in de fyra flikarna som bildar botten.

5. **Ställ ner cellofanpåsen** i lådan och fylla den med dina godsaker.

6. **Avsluta med att** knyta ett vackert band om påsen.

Japansk ask

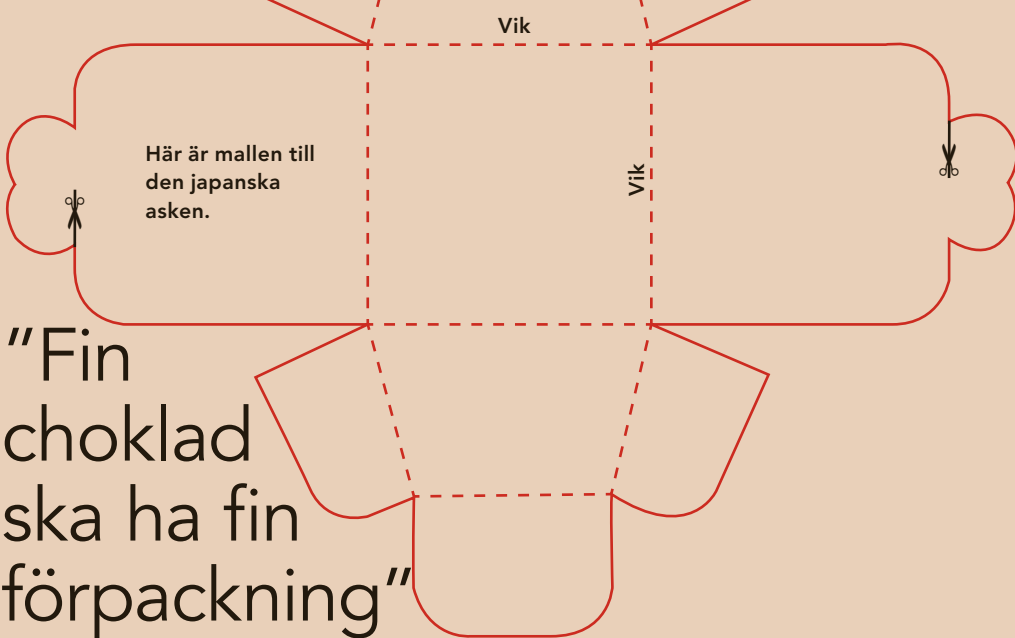
EN LITEN SÖT ask viker du lätt till själv med hjälp av denna mall. Väldigt trevligt och vackert att till exempel duka med till fest.

Du behöver:

- Kraftigt papper.
- Falssetverktyg eller kniv.

Gör så här:

1. **Rita upp asken** enligt mallen på baksidan av ett kraftigt papper.
2. **Klipp ut efter** kanterna och falsa med ett falsverktyg eller baksidan av en kniv längs de streckade linjerna.
3. **Vik ihop asken** och forma sidorna på papperet så att de bildar en fin kurva och lås fast flikarna i varandra.
4. **Fyll med praliner** eller liknande.



Mall till kartong som du ställer i cellofan.