Шоколадные сердца

Автор: Мухаббат
12.02.2013 08:22 -



Конечно же, можно просто купить шоколад и съесть его с превеликим удовольствием, не тратя лишних усилий на приготовление этих конфет. Но гораздо приятней будет получить вот такой вот символический шоколадный презент на «День Святого Валентина», тем самым выразить искренние чувства своим близким и любимым. Единственная необходимость – это наличие специальных силиконовых форм для конфет. Сейчас такое разнообразие на рынке, что думаю, не составит особого труда в приобретении данных форм. У меня формы от «Tchibo» - немецкая компания, известная благодаря производству одноимённого растворимого кофе, а также фирменной одежды, бытовой техники и предметов домашнего быта. Мне лично очень нравится креативность изделий, а самое главное качество выпускаемой продукции и

доступные цены.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

тёмный шоколад

белый шоколад

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для паровой бани необходимо наличие двух кастрюль, большая и маленькая, с толстым

дном. В большую кастрюлю налить воды так, чтобы когда установите на неё меньшую по размеру кастрюлю, вода не касалась дна. Поставить на огонь и дать закипеть. Когда вода закипит, уменьшить огонь до минимума и поставить вторую кастрюлю. Белый шоколад поломать на кусочки и выложить в маленькую кастрюлю. Дать нижнему слою шоколада растаять, затем снять верхнюю кастрюлю с огня и перемешать шоколад силиконовой лопаткой до однородности. Не передержите шоколад, иначе он свернётся! Вылить шоколад в силиконовые формочки, при необходимости верх аккуратно разровнять лопаткой. То же самое проделать с тёмным шоколадом.

Если хотите сделать сердечки на палочках, как в моём случае, то воткните шпажку после того, как вылейте шоколад.

Форму с шоколадом поставить на плоскую поверхность (кухонная доска идеальный вариант) и дать шоколаду застыть в форме. Можно поставить минут на 20 в холодильник, я оставила на ночь в прохладном месте.

Осторожно вынуть готовые конфеты из форм и при желании завязать красные ленточки на палочки.

Примечание: на 6 штук конфет мне понадобилось 150 гр. шоколада.



{jcomments on}