Шоколадная плитка с орехом пекан, изюмом и лепестками роз

Автор: Мухаббат
15.05.2013 07:43 - Обновлено 15.05.2013 07:47



Чисто случайно я купила в книжном магазине набор «Шоколадная мастерская» от Триш Дезен. Она ирландка по происхождению, живет во Франции, воспитывает четверых детей, является автором нескольких нашумевших в Европе книг о кулинарии и моде. Этот набор состоит из трёх инструментов шоколатье, формы для особенных шоколадных плиток, формы с фигурными выемками для шоколадных конфет и книги с 40 рецептами «Шоколадная мастерская». Эта книга о том, как можно стать прекрасным кондитером, не выходя из дома. В ней собраны несколько десятков рецептов конфет, пирожных и прочих лакомств, главную роль в которых играет шоколад. А главное, благодаря этой книге любая женщина сможет почувствовать себя главной героиней фильма «Шоколад», потому что научится элегантно и мастерски темперировать шоколадную массу,

красиво ее формовать, превращая в шедевры вкуса и произведения искусства.

Приготовление шоколадной плитки не займёт много времени, а сколько же положительных и восторженных эмоций можно получить от самого процесса. Добавки к шоколаду могут быть самыми разными, я воспользовалась теми составляющими, которые находились под рукой в момент приготовления. Главное учитывать факт совместимости продуктов, ну и гармонию вкуса в целом.



Автор: Мухаббат
15.05.2013 07:43 - Обновлено 15.05.2013 07:47

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. тёмного шоколада (не менее 72% какао)

несколько орехов пекан

светлый изюм

лепестки роз (чайные)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разломать шоколад и выложить в чашку.

В кастрюлю налить воды, поставить на огонь и дать закипеть. Уменьшить огонь до минимума и поставить наверх приготовленную чашку с шоколадом (вода в кастрюле не должна касаться дна чашки) и дать шоколаду подтаять. Как только низ шоколада «поплывёт», убрать чашку с кастрюли и перемешать шоколад силиконовой или чистой деревянной лопаткой до однородности.

Аккуратно вылить растопившийся шоколад в форму и на поверхность хаотично выложить половинки ореха пекан и изюм. Сверху посыпать лепестками роз, слегка размяв их кончиками пальцев. Дать немного остыть при комнатной температуре, затем полностью остудить в холодильнике (минут 30). Застывшую плитку аккуратно вынуть из формы и наслаждаться поеданием.

Шоколадная плитка с орехом пекан, изюмом и лепестками роз

Автор: Мухаббат
15.05.2013 07:43 - Обновлено 15.05.2013 07:47



{jcomments on}