

Czekoladowe INSpiracje dla dzieci i nie tylko



Książka, którą pokochają dzieci jak matę którą ; -)

zbiór unikalnych i prostych przepisów z użyciem czekolady. Sprawdzone receptury, które umilą wspólnie spędzany czas w domu.

10 receptur na najbliższe 10 dni.

Życzymy słodkiej lektury !

SPIS TREŚCI:

1. Lizaki z czekoladą S'mores Pops.....	3
2. Prele w czekoladzie z dodatkami.....	6
3. Pizza z czekoladą i dodatkami.....	8
4. Łyzeczki w czekoladzie.....	10
5. Miseczki do deserów z czekolady.....	14
6. Mrożony banan w czekoladzie.....	18
7. Puszysty mus czekoladowy.....	20
8. Ręcznie robione czekoladowe trufle.....	22
9. Truskawki w czekoladzie ze zdobieniami.....	25
10. Czekolada na gorąco do picia.....	30
11. Zastrzeżenia prawne.....	40

LIZAKI Z CZEKOLADĄ S'MORES POPS

Wyjątkowe i przepyszne czekoladowe lizaki z piankami marshmallow. Smakołyk stanowi idealną propozycję dla ukochanej osoby, przyjaciół czy weselnych gości. Istnieje możliwość mieszania smaków i kolorów czekolady, co daje bardzo szerokie możliwości w projektowaniu.

Składniki:

- Krakersy
- [Pianki marshmallow](#) (duże lub małe)
- [Patyczki do lizaków](#)
- [Czekolada mleczna lub deserowa](#) (52-58% kakao) w pastylkach
- [Posypki \(kolorowe\) cukrowe opcjonalnie](#)
- Papier pergaminowy

Czas przygotowania: ok. 120 minut.

Przygotowanie:

1. Rozłóż papier pergaminowy. Jeśli używasz dużych pianek marshmallow możesz pokroić je na mniejsze części. Następnie rozłóż je na krakersy wraz z czekoladą tak jak na poniższym zdjęciu.



2. Rozgrzej piekarnik do 200 stopni Celsjusza. Wsuń tacę z krakersami i piankami na krótką chwilę 1-3 minut aż zobaczysz, że pęcznieją i robią się delikatnie brązowe (nie trzymaj zbyt długo aby nie spalić). Nie przykrywaj pianek krakersami od góry.
3. Po wyjęciu natychmiast przystąp do połączenia krakersów ze sobą nakładając te z piankami na te z czekoladą i delikatnie dociskając.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.



4. Wsuń patyczki do lizaków w złożone krakersy i pozostaw na około 60 minut, aby pianki marshmallow i czekolada skleiły się do siebie (aby przyspieszyć ten proces możesz krakersy włożyć do lodówki do schłodzenia).
5. Przystąp do roztapiania czekolady w kąpieli wodnej. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp czekoladę. Upewnij się, że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia. Czekolada powinna być ciepła, a nie gorąca, gdyż roztopi pianki i wszystko się rozpułnie.



6. Zanurz złożone i szczepione ze sobą krakersy w czekoladzie i okręcaj w palcach, aby pozbyć się nadmiaru czekolady. Następnie możesz posypać czekoladę posypką

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

cukrową wedle uznania. Gotowe lizaki ułóż na papierze pergaminowym i pozostaw do zastygnięcia na około 60 minut.



Jeśli nie posiadasz patyczków do lizaków nie zanurzaj złożonych krakersów w całości w czekoladzie tylko do $\frac{3}{4}$ ich głębokości (zdjęcie poniżej) Wówczas pozostawisz margines na możliwość chwytania palcami gotowego lizaka. Gotowe produkty można zapakować w elegancką przezroczystą folię, przewiązać wstążką i sprawić ukochanej osobie wyjątkowy prezent.



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line

PRECLE W CZEKOLADZIE Z DODATKAMI

Lekkie, cienkie i niespotykane przepyszne precelki w czekoladzie z posypką. Smakołyk stanowi idealną propozycję dla ukochanej osoby, przyjaciół czy weselnych gości. Istnieje możliwość mieszania smaków i kolorów czekolady, co daje bardzo szerokie możliwości w projektowaniu.

Składniki:

- 280 g grubych paluszków preclowych słonych, z makiem lub sezamem
- [340 g czekolady mlecznej w pastylkach](#)
- [85 g czekolady białej w pastylkach](#)
- [Posypki cukrowe \(opcjonalnie\)](#)
- Wiórki kokosowe (opcjonalnie)
- [Siekane orzechy, etc. \(opcjonalnie\)](#)
- Papier pergaminowy

Przygotowanie:

1. Rozpuszczanie czekolady. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp czekoladę mleczną. Upewnij się, że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia. To samo zrób z czekoladą białą.
2. Zanurz każdy z precli na 2/3 głębokości w czekoladzie mlecznej. Okręcając w palcach pozbadź się nadmiaru czekolady pozwalając jej obcieknąć.
3. Ułóż precle na papierze pergaminowym obok siebie pozostawiając odstępy pomiędzy. Pozwól aby czekolada na preclach obeschła (ale nie całkiem).
4. Zanurz widelec w rozpuszczonej czekoladzie białej i pozwól jej obcieknąć na leżące na papierze precle tworząc podłużne wzory lub inne finezyjne linie (nie dotykaj widelcem powierzchni czekolady na preclach aby nie rozmazać).
5. Rozłóż posypki na płaskich talerzykach i obtocz w nich precle lub po prostu posyp.
6. Pozostaw na papierze pergaminowym do pełnego wyschnięcia.

Smakołyki stanowią idealny prezent na specjalne okazje lub dla ukochanej osoby. Można je umieścić w filizance, zapakować w elegancką folię i przewiązać wstążką z bilecikiem.



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl[®]
Źródło słodkości on-line

PIZZA CZOKOLADOWA Z DODATKAMI

Bardzo prostą i szybka w przygotowaniu receptura na czekoladową pizzę z dodatkami. Podany przepis pozwoli na obsłużenie około 6 osób. Życzymy udanej zabawy i smacznego !!!

Czas przygotowania: 30 minut

Porcja: 6 osób

Składniki:

- 450 g ciasta do pizzy (gotowego lub domowej roboty)
- 2 łyżeczki masła
- 55 g Nutelli lub innego kremu czekoladowo-orzechowego
- [Pianki marshmallow do posypania](#)
- [100 g czekolady deserowej \(52-58% kakao\) w pastylkach](#)
- [100g czekolady mlecznej w pastylkach](#)
- [100g czekolady białej w pastylkach](#)
- [100g siekanych orzechów](#)
- 120 ml ciepłej wody około 40 stopni Celsjusza
- 2 łyżeczki suchych drożdży do pieczenia
- 250 g mąki plus nieco więcej do ugniatanie
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżeczki oliwy z oliwek plus nieco więcej do misy

Przygotowanie:

1. Podgrzej piekarnik do temperatury 230 stopni Celsjusza.
2. Przygotuj tackę do pieczenia w piekarniku z papierem pergaminowym. Uformuj 23 cm podstawę do pizzy lub użyj gotowej. Ułóż ciasto na tacce z papierem pergaminowym.
3. Za pomocą palców porób wcięcia-zagłębienia na całym cieście. Rozsmaruj roztopione wcześniej masło po powierzchni ciasta i wsadź do piekarnika. Piecz około 20 minut do momentu, aż ciasto będzie lekko brązowe.
4. Po wyjęciu natychmiast rozsmaruj Nutellę po całej pizzy i równomiernie rozsyp wszystkie pastylki czekolady. Posyp piankami marshmallow wedle uznania.
5. Umieść pizzę ponownie w piekarniku na 1 minutę celem rozpuszczenia czekolady.
6. Po wyjęciu pizzy posyp pokruszonymi orzechami, potnij na kawałki i serwuj.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.



Do pizzy można dodać zamiennie [kolorowe lentilki](#), [pianki marshmallow](#), żelki, kandyzowane/świeże owoce, [wiórki czekoladowe](#), [owoce liofilizowane](#), etc.

Zachęcamy do eksperymentowania!

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line

ŁYŻECZKI W CZEKOLADZIE

Czekoladowe łyżeczki stanowiącej idealny prezent czy akompaniament dla deseru, kawy, herbaty, etc. Istnieje możliwość mieszania smaków i kolorów czekolady, co daje bardzo szerokie możliwości w projektowaniu kompozycji. Jako bonus zamieszczamy przepis „exclusive”!

Klasyczne łyżeczki w czekoladzie

Składniki:

- [180 g czekolady w pastylkach o dowolnym smaku](#)
- 20 plastikowych/stalowych łyżek (lub łyżeczek)
- Dodatki: [pianki marshmallow](#), [posypki](#), wiórki czekoladowe lub kokosowe, przyprawy, etc.

Przygotowanie:

1. Rozpuszczanie czekolady w kąpeli wodnej. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp czekoladę. Upewnij się, że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia na kilka minut.
2. Zanurz łyżeczkę w czekoladzie całkowicie lub nalej czekolady do środka.



3. Dodaj dodatki wedle własnego uznania i wyobraźni.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.



4. Jeśli łyżeczki zostały wypełnione w środku pozostaw do wyschnięcia w taki sposób, aby zachować poziomą orientację. Jeśli łyżeczki zostały całkowicie zanurzone w czekoladzie należy je ułożyć na papierze pergaminowym. Czas schnięcia około 20 minut. Jeśli chcesz przyspieszyć ten proces umieść łyżeczki na 3-5 minut w zamrażalce lub w na 15 minut w lodówce.
5. Po wyschnięciu łyżeczki można zapakować w przezroczystą folię lub dodać filiżankę i przewiązać wstążką jako prezent. Po zanurzeniu w gorącej kawie lub herbatce otrzymamy delikatny i aksamitny czekoladowy smak. Zalecamy przechowywanie w temperaturze nieprzekraczającej 25 stopni Celsjusza do około 3 tygodni w lodówce lub w pojemniku bez dostępu powietrza.



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line

Łyżeczka z czekoladą „Exclusive”



Składniki:

- [Czekolada deserowa \(52-58% kakao\), gorzka \(70% kakao\)](#) lub mleczna w pastylkach
- [Foremki do muffinek](#) (foremka powinna się zmieścić do środka kubka na czekoladę)
- Łyżki stalowe lub plastikowe
- [Pianki marshmallow](#), wiórki kokosowe, [posypki cukrowe](#) (opcjonalnie)

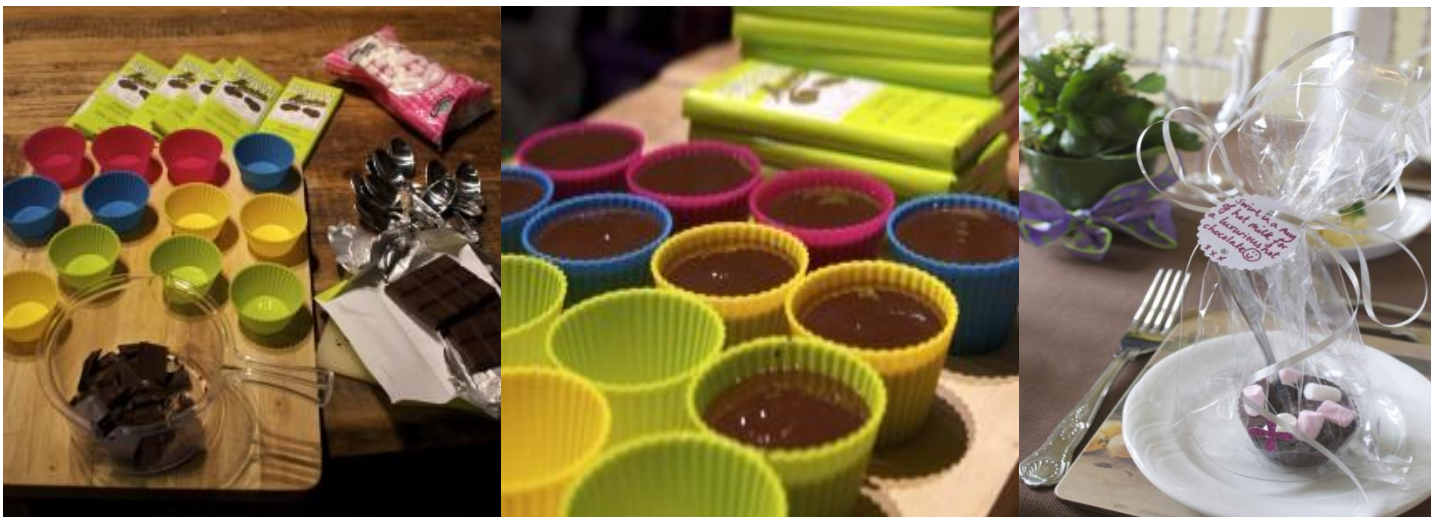
Przygotowanie:

1. Rozpuszczanie czekolady. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp czekoladę. Upewnij się, że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia na kilka minut.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.



2. Wlej przestygniętą czekoladę do wcześniej przygotowanych foremek silikonowych lub papierowych. Pozwól czekoladzie przestygnąć około 1,5-2h i następnie wsuń łyżeczki do środka. Całość możesz udekorować piankami marshmallow i/lub posypkami.
- 3.



4. Pozostaw smakołyki na całą noc w temperaturze pokojowej do pełnego zestalenia czekolady lub włóż na krótko do schłodzenia do lodówki.
5. Serwuj z gorącym mlekiem w proporcji np. na 100 g czekolady 150-200 ml gorącego mleka. Dokładnie rozmieszaj – jeśli posiadasz, najlepiej z użyciem spieniacza do mleka, wówczas po pełnym rozpuszczeniu w mleku otrzymasz gładki, aksamitny, nieco gęsty pyszny napój czekoladowy.

Taki smakołyk to idealny prezent własnoręcznie zrobiony „Hand Made”.

Łyżeczki można opakować w przezroczystą elegancką folię i przewiązać wstążką z bilecikami.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line

MISECZKI DO DESERÓW Z CZEKOLADY

Niesłychanie oryginalny i zarazem prosty pomysł na stworzenie czekoladowych miseczek dla siebie lub swoich gości. Dopełnienie stanowią wszelkiego rodzaju lody, musy, kremy, owoce, precelki, cukierki, ciastka oraz wszelkie inne przekąski, za wyjątkiem tych o wysokiej temperaturze serwowania. Istnieje możliwość mieszania smaków i kolorów czekolady co daje bardzo szerokie możliwości w projektowaniu miseczek. Podany przepis pozwoli na wytworzenie 6-8 miseczek.

Potrzebne rzeczy:

- [Czekolada w pastylkach o dowolnym smaku](#)
- Balon
- Oliwa lub olej
- Papier pergaminowy
- Podstawka (tacka)
- Nożyczki

Przygotowanie:

1. Nadmuchaj balon wedle uznania. Rekomendujemy nie duże rozmiary o średnicy 10-15 cm. Zawiąż balon i pozostaw do późniejszego użycia.
2. Rozpuszczanie czekolady w kąpeli wodnej. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp pożądaną ilość czekolady (dla jednej miseczki około 200 g). Upewnij się że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Nie przegrzej czekolady! Postaraj się nie przekroczyć temperatury 32 stopni. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia.



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

3. Balon przemij i osusz dokładnie. Następnie zwilż ręcznik papierowy olejem roślinnym lub oliwą i wysmaruj $\frac{3}{4}$ powierzchni balona. Balon powinien być tłusty, ale nie ociekający oliwą.



4. Gotowa do użycia czekolada nie powinna być gorąca, ale powinna mieć płynną konsystencję. Najlepiej jeśli będzie nieco chłodniejsza niż temperatura ciała. Zbyt wysoka temperatura może uszkodzić balon.
5. Czekoladę przelej z garnka do naczynia odpowiedniego dla wymiarów twojego balonu. Jeśli korzystasz z garnka, w którym była rozgrzewana czekolada upewnij się że nie jest on zbyt gorący. Zanurz balon w czekoladzie tworząc kształt miseczki.



6. Wyciągnij balon z czekolady i postaw go na papierze pergaminowym lub woskowym. Przytrzymaj i pozostaw na kilka minut, aby mógł obcieknąć tworząc podstawkę miseczki. Następnie umieść balon wraz z papierem i podstawką w lodówce na około 25 minut.
7. Wyciągnij balon i ponownie zanurz w czekoladzie. Jeśli będzie ona zbyt gęsta należy ją delikatnie podgrzać. Staraj się aby zanurzać balon do tej samej „granicy”

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

co poprzednio. Ponowne zanurzenie ma na celu wzmocnienie ścianek miseczki. Umieść czekoladę w lodówce na kolejne 30 minut.



8. Po wyjęciu upewnij się że czekolada jest w stanie stałym i nie jest zbyt miękka dotykając delikatnie jej ścianek na balonie. Możesz wydłużyć czas chłodzenia do 60 minut, aby być pewnym, iż czekolada jest wystarczająco twarda.
9. Wyjmij balon z papierem i podstawką na blacie i następnie trzymając palcami końcówkę natnij nożyczkami malutki otworek tak, aby kontrolować uchodzenie powietrza (zamiennie można nakleić na balon przezroczystą taśmę i zrobić w niej dziurkę igłą). Zbyt szybkie spuszczenie powietrza może uszkodzić ścianki miseczki. Zdejmij pozostałości balona delikatnie odrywając od powierzchni czekolady.



10. Gotową miseczkę wypełnij ulubionymi smakołykami: lody, musy, owoce, praliny, czekoladki, ciastka, żelki, etc. Czekoladowa misa powinna być przechowywana w temperaturze 18-23 stopni i zalecamy zużycie jej w przeciągu max 72 godzin od zrobienia. Czekolada nadaje się do ponownego przetopienia i/lub użycia.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line



Dodatkowe porady:

- Kupując wybieraj balony szerokie, kuliste i o mocnej budowie. Zbyt wąskie sprawiają problemy przy odklejaniu i dostępie do środka misy zaś zbyt cienkie pękają.
- Biała czekolada zastyga znacznie szybciej niż czekolada deserowa i mleczna.
- Serwuj raczej zimne i schłodzone przekąski, gdyż może łatwo dojść do roztopienia misy.
- Najlepiej pracować na zatemperowanej czekoladzie. Dowiedz się [Jak temperować czekoladę](#) w kolejnym naszym poradniku ☺
- Jeśli osiągniesz już wprawę poniżej propozycja urozmaicenia czekoladowych miseczek:



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

MROŻONY BANAN W CZEKOLADZIE

Zdrowa i pożywna przekąska pełna antyoksydantów i potasu. Doskonała na wszelkiego rodzaju imprezy, upalne wieczory lub jako nietuzinkowy deser. Istnieje możliwość stosowania różnych smaków czekolady lub/i ich mieszania co daje bardzo szerokie możliwości.

Składniki:

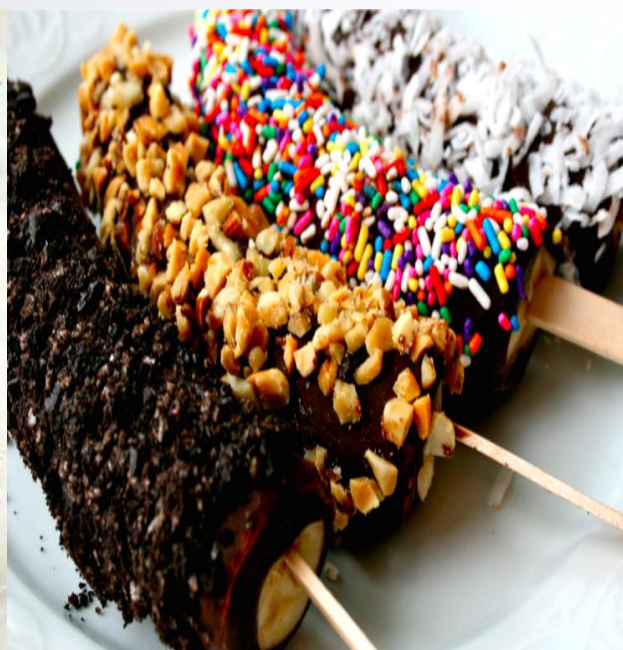
- 8 bananów średniej wielkości o prostym kształcie
- 8 grubych patyczków szaszłykowych
- 900 [g czekolady mlecznej, białej kolorowej lub deserowej](#) (52-58% kakao) w pastylkach
- 4 łyżki masła
- [Pokruszone orzechy](#), [posypki cukrowe](#), wiórki kokosowe, etc.
- [Drewniane patyczki do lodów](#)

Czas przygotowania: 30 minut

Przygotowanie:

1. Przygotuj papier pergaminowy. Obetnij po 2 cm z każdej strony obranego banana.
2. Wsuń patyczek szaszłykowy do połowy lub $\frac{3}{4}$ długości banana pozostawiając nieco wystającej części jako uchwyt. Ułóż banany na papierze pergaminowym i włóż do zamrażarki na 60 minut.
3. Rozpuść czekoladę na płaszczu wodnym. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp czekoladę. Upewnij się, że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia.
4. Rozłóż posypki na oddzielne płaskie talerzyki. Wyjmij banany z zamrażarki i zanurz w czekoladzie tak, aby pokryły się w całości czekoladą. Nadmiar czekolady usuń pokręcając bananem w palcach. Następnie obtocz w posypkach wedle uznania, ułóż na papierze pergaminowych i wstaw do zamrażarki.
5. Po zamrożeniu banany należy przechowywać w pojemnikach próżniowych. Serwować zmrożone. Przydatność do spożycia 7 dni.

Jeśli organizujesz imprezę okolicznościową patyki można nadziać na kawałek styropianu, tak aby banany stały do góry - wówczas prezentują się bardzo okazale. Jeśli chcesz nieco rozmiękczyć banany wstaw je do lodówki po wyjęciu z zamrażarki na około 30 minut.



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line

PUSZYSTY MUS CZEKOLADOWY

Lekki i delikatny mus czekoladowy rozplývający się w ustach. Idealny jako zwieńczenie kolacji przy śwíecach jak i dla dzieci zamiast lodów w okresie zimowym. Mus serwujemy na zimno z przybraniem lub bez oraz jako dodatek do ciast i deserów. Podany przepis wystarczy również na wykonanie tortu dla ok 12 osób.

Składniki:

Składniki:

- 500g. Czekolady deserowej 56% lub 72%
- 250ml Śmietanki 30-36%
- 750g Ubitej śmietanki 30-36%

Przygotowanie:

1. Czekoladę umieść w dość dużej misce (będzie potrzebna do dodania w następnym etapie ubitej śmietany).
2. 250 ml śmietanki zagotuj i zalej nią czekoladę. Odczekaj ok. 1min po czym dokładnie wymieszaj na gęsty ganache (ganasz). Możesz to zrobić blenderem lub szpatułką.
3. 750 ml śmietanki ubij na $\frac{3}{4}$ pamiętaj by śmietana dobrze się ubijała powinna być dobrze schłodzona. Jeśli chcesz by mus był słodszy możesz do ubijanej śmietany dodać 1-2 łyżki cukru pudru.
4. Poczekaj aż ganache trochę ostygnie, a następnie zacznij pomału dodawać do niego ubitą śmietanę. Mieszaj delikatnie. Najlepiej jest to robić [rózga](#). Zbyt szybkie mieszanie może spowodować przebicie bitej śmietany i jej zważenie się. Dokładnie połącz obydwie składniki do całkowitego wymieszania.

Gotowy mus możesz podawać w naczynkach, we wcześniej przygotowanej czekoladowej miseczce lub wylać go na biszkoptowy spód do rantu cukierniczego i zrobić torcik. Mus powinien dobrze schłodzić się w lodówce co najmniej 2h.

Serwuj go ze świeżymi owocami ☺



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl[®]
Źródło słodkości on-line

RĘCZNIE ROBIONE CZEKOLADOWE TRUFLE

Ręcznie robione rozpływające się w ustach czekoladowe trufle. Istnieje możliwość mieszania smaków i kolorów czekolady, co daje bardzo szerokie możliwości. Spraw swoim gościom wyjątkowy deser lub podaruj ukochanej osobie.

Składniki:

- [280 g czekolady deserowej](#) (52-58% kakao) w pastylkach
- [220 g czekolady mlecznej](#) lub deserowej (52-58% kakao) w pastylkach
- 3 łyżki masła
- Papier pergaminowy
- 250 ml śmietanki kremówki (tłuszcz pow. 30%)
- 1 łyżka syropu klonowego
- 60 ml brandy, armanianu lub koniaku (wersja dla dorosłych)
- 125 g proszku [kakao](#), wiórki kokosowe, [maczki lub małe czki cukrowe](#), [pokruszone orzechy](#), etc. do obtaczania trufli

Czas przygotowania:

- Całkowity czas: ok. 2,5h
- Przygotowanie: 50 min

Przygotowanie:

1. Roztopić 280 g czekolady deserowej. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp 280 g czekolady. Upewnij się, że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia.
2. Podgrzej (ale nie gotuj) śmietankę kremówkę z syropem klonowym na małej patelni lub garnuszku. Wlej zawartość do roztopionej czekolady i pozostaw na 2 minuty. Za pomocą szpatułki (łopatki) zacznij mieszać zaczynając od środka kolistymi ruchami, aż do pełnego połączenia z czekoladą i uzyskania gładkiej kremowej konsystencji. Dodaj brandy, wymieszaj i wstaw do szklanego naczynia do lodówki na 60 minut.
3. Wyjmij naczynie i za pomocą łyżeczki wydziel na papierze pergaminowym nieduże porcje, które później uformują trufle. Całość włóż do lodówki na kolejne 30 minut.
4. Rozłóż posypki do obtaczania trufli na kilka talerzyków tak, aby mieć do nich swobodny dostęp do obtaczania.
5. Podgrzej pozostałe 220 g czekolady, ale tym razem postaraj się, aby czekolada nie przekroczyła temperatury 32 stopni Celsjusza – wytworzy to jędrny i jednolity płaszcz (zalecamy użycie termometru kuchennego). Jeśli ci się nie uda nie przejmuj się (płaszcz będzie nieco miękki po zastygnięciu)

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

6. Wyjmij czekoladę do truflí z lodówki i zacznij tworzyć palcami okrągłe kształty truflíowe wg. uznania. Możesz użyć bez-talkowych rękawiczek winylowych lub lateksowych.
7. Nalej do niedużej chochelki do zupy roztopionej czekolady tak, aby pokryła jej wewnętrzne ścianki i odwróć do góry dnem, aby pozbyć się nadmiaru czekolady. Zacznij obtaczać w chochelce truflí tak, aby w pełni pokryć je czekoladą tworzącą płaszcz.
8. Następnie obtocz truflí w posypkach wg. uznania pozostawiając każdą z truflí na 10 sekund w posypce, aby dobrze przywarły. Umieść truflí na papierze pergaminowym w suchym i chłodnym miejscu na około 60 minut. Wyroby można przechowywać w lodówce lub w pojemniku próżniowym. Truflí smakują najlepiej w temperaturze pokojowej.



Truflí mogą stanowić oryginalny podarunek i wówczas należy je umieścić w papilotkach i następnie zapakować w kartonowe pudełeczko, czekoladową miseczkę, szklaną miseczkę, ozdobny kubek lub sztywny foliowy woreczek, etc. Całość owinąć przezroczystą folią i przewiązać elegancką kokardką z bilecikiem.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line

TRUSKAWKI W CZEKOLADZIE ZE ZDOBIENIAMI

Przedstawiamy Państwu kilka bardzo prostych sposobów na udekorowanie truskawek czekoladą. Smakołyk stanowi idealną propozycję na randkę, wesele, przyjęcie urodzinowe czy jako prezent dla ukochanej osoby. Istnieje możliwość mieszania smaków i kolorów czekolady, co daje bardzo szerokie możliwości w projektowaniu.

Klasyczne truskawki w czekoladzie

Składniki:

- [450 g dowolnej czekolady](#) w pastylkach
- 500 g dużych ładnych truskawek z szypułkami (ok. 25-30 sztuk)
- Wykałaczki
- Papier pergaminowy lub styropian

Przygotowanie:

1. Truskawki należy umyć i dokładnie osuszyć (woda lub dużo wilgoci nie pozwolą na przywieranie czekolady do truskawek).
2. Wsuń wykałaczki w każdą z truskawek w miejscu gdzie znajduje się szypułka.
3. Rozpuszczanie czekolady w kąpeli wodnej. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp czekoladę. Upewnij się, że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia.
4. Trzymając za wykałaczki zanurzaj truskawki w czekoladzie.
5. Nadziej truskawki na kawałek styropianu lub ułóż na papier pergaminowy do wyschnięcia. Możesz przyspieszyć ten proces umieszczając truskawki w zamrażarce na 3-5 minut lub w lodówce na około 20-25 minut.



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Truskawki weselne „Para Młoda”

Składniki:

- [170 g czekolady białej w pastylkach](#)
- [230 gram czekolady deserowej](#) (52-58% kakao) lub gorzkiej (70% kakao)
- 500 g dużych ładnych truskawek z szypułkami (ok. 25-30 sztuk)
- Papier pergaminowy

Przygotowanie:

1. Truskawki należy umyć i dokładnie osuszyć (woda lub dużo wilgoci nie pozwolą na przywieranie czekolady do truskawek).
2. Rozpuszczanie czekolady w kąpieli wodnej. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp białą czekoladę. Upewnij się, że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia.
3. Trzymając truskawki za szypułkę zanurzaj w białej czekoladzie i następnie odłóż na papier pergaminowy do wyschnięcia.



4. Rozpuść czekoladę deserową lub gorzką tak jak w punkcie 2. Tym razem zanurzaj czekoladę pod kątem 45 stopni po obydwu stronach tworząc kształt „marynarki”.



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

5. Umieść niedużą ilość czekolady gorzkiej lub deserowej w rękawie do dekorowania (może być szczelna torebka foliowa z małym otworem w jej rogu wielkości łąpki od szpilki) i delikatnie wyciskając utwórz „guziki” oraz muchę tak jak potrafisz.



6. Pozwól na wyschnięcie. Możesz przyspieszyć ten proces umieszczając truskawki w zamrażarce na 3-5 minut lub w lodówce na około 20-25 minut. Serwować do 12h po wytworzeniu.



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

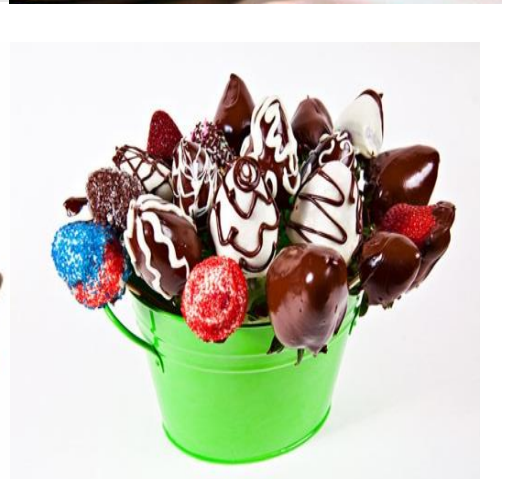
Truskawki obtaczane i zdobione

Składniki:

- [450 g dowolnej czekolady](#) w pastylkach
- 500 g dużych ładnych truskawek z szypułkami (ok. 25-30 sztuk)
- [Posypki i dekoracje cukrowe](#)
- Wykałaczki
- Papier pergaminowy lub styropian

Przygotowanie:

1. Truskawki należy umyć i dokładnie osuszyć (woda lub dużo wilgoci nie pozwolą na przywieranie czekolady do truskawek).
2. Wsuń wykałaczki w każdą z truskawek w miejscu gdzie znajduje się szypułka.
3. Rozpuszczanie czekolady w kąpeli wodnej. Przygotuj 2 garnki jeden mniejszy i drugi większy. Do większego garnka wlej około 3 cm wody i doprowadź do wrzenia. Do mniejszego garnka (może być naczynie żaroodporne) wsyp czekoladę. Upewnij się, że woda nie dostaje się do czekolady, gdyż nie będzie się nadawała do użycia. Po pełnym roztopieniu czekolady odstaw ją do przestygnięcia.
4. Trzymając za wykałaczki zanurzaj truskawki w czekoladzie. Pozbądź się nadmiaru czekolady i następnie możesz przystąpić to zdobienia truskawek.
 - a. Jeśli zamierzasz używać posypek należy je użyć zaraz po zanurzeniu w czekoladzie i pobyciu się jej nadmiaru z truskawki
 - b. Jeśli zamierzasz zdobić truskawkę innym kolorem czekolady, toppingami (sosami) lub lukrem należy poczekać, aż pierwsza warstwa czekolady nieco wyschnie (5 minut). Umieść kolorową czekoladę w rękawie do dekorowania (może być szczelna torebka foliowa z małym otworem w jej rogu wielkości łąпка od szpilki) i przystąp do dekorowania. Zamiennie można używać łyżeczki, która jest mniej precyzyjna, ale daje ciekawy efekt artystyczny.
5. Jeśli chcesz komuś sprawić prezent możesz umieścić truskawki w papilotkach i następnie zapakować w eleganckie opakowanie ze wstążką i bilecikiem z dedykacją. Innym sposobem jest nadzianie truskawek na długie szaszłykowe patyczki (25 – 30 cm) i następnie wpicie ich w gąbkę florystyczną lub kawałek styropianu i umieszczenie w doniczce z zielonym przybraniem. Pamiętaj, iż truskawki są przydatne do spożycia przez około 12h.



Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line

CZEKOLADA NA GORĄCO DO PICIA

Specjalnie wyselekcjonowane i wypróbowane dziesięć oryginalnych przepisów na czekoladę do picia. Każda z receptur pozwala na otrzymanie około 400 ml gotowego napoju, co wystarczy dla około 2 osób.

Tradycyjna belgijska czekolada na gorąco



Składniki:

- 330 ml mleka pełnotłustego
- [75 g czekolady deserowej](#) (52-58% kakao) lub gorzkiej (65-73% kakao) w pastylkach
- [40 g czekolady mlecznej](#) (30-36% kakao) w pastylkach
- odrobina soli do smaku
- 1/6 łyżeczki cynamonu w proszku

Przygotowanie:

1. Podgrzej 1/3 mleka w garnuszku i następnie dodaj czekoladę mieszając, aż do pełnego rozpuszczenia (uwaga! aby nie zagotować).
2. Dodaj pozostałe mleko podgrzewając do pożądanej temperatury i na końcu dodaj cynamon.
3. Czekoladę należy bardzo dokładnie rozmieszać pozbywając się grudek, aż do pełnej aksamitności i gładkości. Pomocnym może być ręczny blender. Serwować na gorąco. Jako dodatek proponujemy bitą śmietanę.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Czekolada na zimno po hawajsku



Składniki:

- [100 gram czekolady deserowej](#) (52-58% kakao) w pastylkach
- 35 ml śmietanki kremówki (tłuszcz pow. 30%)
- Mała szczypta cukru
- 1,5 filiżanki lodu

Przygotowanie:

1. Podgrzej śmietankę w garnuszku na małym gazie i następnie dodaj czekoladę mieszając, aż do pełnego rozpuszczenia (uwaga aby nie zagotować).
2. Spróbuj i dodaj opcjonalnie cukru wedle uznania.
3. Przelej czekoladę do blendera i dodaj 1,5 małej filiżanki lodu i zmiksuj, aż uzyskasz jednolitą konsystencję.
4. Serwuj w małych filiżankach lub miseczkach wraz z niesłodkimi ciasteczkami. Opcjonalnie dodaj bitej śmietany.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Czekolada na gorąco „Movie Night”



Składniki:

- 1 łyżka Nutelli
- [35 gramów czekolady deserowej](#) (52-58% kakao) w pastylkach
- [65 gramów czekolady pomarańczowej](#) w pastylkach
- 2 pianki marshmallow
- 220 ml pełnotłustego mleka
- 70 ml śmietanki kremówki (tłuszcz pow. 30%)
- 1/3 łyżeczki ekstraktu z wanilii

Przygotowanie:

1. Umieść wszystkie składniki oprócz ekstraktu z wanilii w jednym garnku i podgrzej na małym ogniu/temperaturze do pełnego roztopienia czekolady i uzyskania jednolitej, gładkiej i kremowej konsystencji.
2. Zdejmij garnek z ognia/podgrzewania, dodaj wanilii i wymieszaj.
3. Serwuj na gorąco. Jeśli lubisz gęstą czekoladę pozwól jej nieco ostygnąć.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Biała czekolada na gorąco z imbirem



Składniki:

- 30 gramów świeżego posiekanego imbiru
- 20 gramów cukru
- 12 ml wody
- 360 ml mleka
- [70 g białej czekolady w pastylkach](#)

Przygotowanie:

1. Połącz 3 pierwsze składniki na patelni gotując na niedużym ogniu/grzaniu mieszając do momentu aż cukier całkowicie się rozpuści i mikstura osiągnie złoty kolor (około 5 minut).
2. Zdejmij z ognia/grzania i przecedź przez sitko celem usunięcia imbiru. Wlej z powrotem na patelnię.
3. Dodaj mleko i czekoladę cały czas mieszając do momentu podgrzania się (wytworzą się małe bąbelki). Uważać aby nie zagotować. Gdy czekolada jest w pełni roztopiona i podgrzana napój nadaje się do spożycia.

Czekolada biała klasyczna – kremowa



Składniki:

- 80 ml śmietanki kremówki (tłuszcz pow. 30%)
- 240 ml mleka pełnotłustego
- [80 g czekolady białej w pastylkach](#)

Przygotowanie:

1. Śmietankę i mleko wymieszać i podgrzać (ale nie doprowadzać do wrzenia).
2. Dodać 40 g czekolady i dobrze wymieszać. Następnie dodać kolejne 40 g czekolady i znowu wymieszać. Gotowy napój jest przydatny do spożycia przez 24 godziny.
3. Opcjonalnie można dodać bitą śmietanę i/lub pokruszone ziarna prażonej kawy.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Czekolada na gorąco z cynamonem



Składniki:

- 250 ml mleka
- Laska cynamonu
- [175 g czekolady gorzkiej \(70% kakao\)](#) w pastylkach

Przygotowanie:

1. Podgrzać w garnuszku mleko z laską cynamonu przykrywając folią aluminiową celem wytworzenia próżni. Odstawić do ostudzenia i następnie podgrzać ponownie po około 15 minutach (nie gotować).
2. Wyjąć laskę cynamonu. Dodać czekoladę i dokładnie wymieszać, aż do jednolitej, gładkiej i kremowej konsystencji. Dodać wody celem rozcieńczenia wedle uznania.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Czekolada na gorąco z lawendą



Składniki:

- 230 ml mleka pełnotłustego
- [85 g czekolady gorzkiej \(70% kakao\)](#) w pastylkach
- 30 gram czekolady mlecznej w pastylkach
- ¼ łyżeczki kwiatów lawendy
- 125 ml śmietanki kremówki (tłuszcz pow. 30%)
- ¼ łyżeczki ekstraktu z wanilii
- ½ łyżeczki cukru

Przygotowanie:

1. Aby uzyskać bitą śmietanę należy umieścić śmietankę, ekstrakt waniliowy i cukier w miseczce. Za pomocą trzepaczki ubić śmietanę aż będzie wystarczająco puszysta i włożyć do lodówki.
2. Podgrzać (ale nie zagotować) mleko z lawendą mieszając od czasu do czasu. Odstawić na 5 minut. Odcedzić lawendę przez sitko i wlać mleko z powrotem do garnka. Dodaj czekolady i podgrzej ponownie (ale nie zagotuj) mieszając aż czekolada uzyska gładką, jednolitą i kremową konsystencję.
3. Za pomocą trzepaczki delikatnie spień czekoladę przez około 20-30 sekund.
4. Nalej do filiżanek i podawaj z bitą śmietaną.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Czekolada na gorąco włoska – klasyczna



Składniki:

- 250 ml pełnotłustego mleka
- 100 ml śmietanki kremówki (tłuszcz pow. 30%)
- 50 g czekolady mlecznej w pastylkach
- 50 g czekolady deserowej (52-58% kakao) lub gorzkiej (65-73% kakao) w pastylkach

Przygotowanie:

1. Na nie dużym ogniu podgrzej mleko ze śmietanką (uważaj aby nie zagotować). Gdy będzie gorące, dodaj czekoladę mleczną i deserową cały czas mieszając, aż czekolada całkowicie się rozpuści i osiągnie jednolitą gładką konsystencję.
2. Serwuj w ogrzanych wrzątkiem filiżankach.
3. Do czekolady można dodać pianek marshmallow, cynamon, pieprzu, wanilię, gałkę muszkatołową lub chili według uznania.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Czekolada na gorąco z cynamonem i goździkami



Składniki:

- 350 ml mleka pełnotłustego
- [70 g czekolady mlecznej](#) w pastylkach
- 1,5 laski cynamonu
- 55 ml bitej śmietany
- 1/3 łyżeczki cynamonu
- 1/3 łyżeczki mielonych goździków

Przygotowanie:

1. Mleko przelewamy do garnka i dodajemy przyprawy.
2. Czekoladę dorzucamy do mleka i podgrzewamy na małym ogniu, aż mleko się pogrzeje (uważać aby nie zagotować) Pamiętajmy o mieszaniu, żeby się nie przypaliło.
3. Bitą śmietanę ubijamy na gładką i puszystą masę. Laskę cynamonu umieszczamy w kubku i nalewamy gorącego mleka czekoladowego. Na wierzch nakładamy bitą śmietanę. Możemy posypać czekoladą. Podawać natychmiast.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Czekolada owocowa na gorąco (truskawkowa, limonkowa lub pomarańczowa)



Składniki:

- 80 ml śmietanki kremówki (tłuszcz pow. 30%)
- 240 ml mleka pełnotłustego
- [80 g czekolady limonkowej, pomarańczowej lub truskawkowej](#) w pastylkach

Przygotowanie:

1. Śmietankę i mleko wymieszać i zagotować. Dodać 40 g czekolady i dobrze wymieszać. Następnie dodać kolejne 40 g czekolady i znowu wymieszać.
2. Gotowy napój jest przydatny do spożycia przez 24 godziny. Aby zagęścić czekoladę można dodać proszek budyniowy waniliowy. Wówczas należy zastosować następujące proporcje:
 - 60 ml śmietanki kremówki (tłuszcz pow. 30%)
 - 260 ml mleka pełnotłustego
 - 8 g waniliowego proszku budyniowego
 - [80 g smakowej czekolady](#) (truskawkowa, limonkowa lub pomarańczowa)
1. Śmietankę i mleko wymieszać, odlać 40 g i połączyć z budyniem. Następnie zagotować pozostałą śmietankę i mleko dodać wymieszany budyń i jeszcze gotować przez chwilę.
2. Całość wlać do czekolady i wymieszać. Gotowy napój jest przydatny do spożycia przez 24 godziny. Do czekolady można dodać wanilię, bitą śmietanę lub pokruszone ziarna prażonej kawy.

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Większość produktów znajdujących się w przepisach znajdziesz w sklepie internetowym

www.cukieteria.pl

ze specjalistycznymi produktami dla cukierników.

Poczuj się jak prawdziwy Profesjonalista i wypróbuj czekolad, posypek, dekoracji cukierniczych, akcesoriów i dodatków, na jakich pracują najlepsze Cukiernie ☺

Zapraszamy również stacjonarnie do największego w Polsce sklepu dla branży cukierniczej, gdzie na półkach znajdziesz bogaty asortyment również dla detalistów. Nasza obsługa doradzi Ci jak najlepiej wybrać produkt, którego właśnie szukasz.



05-802 Pruszków,
ul. Wiejska 13A
tel./fax 22/734 20 18
kom. +48/668 884 166
www.sempreinfo.pl

Dla osób chcących zgłębiać wiedzę cukierniczą lub podnosić swoje kwalifikacje czekają profesjonalne i intensywne kursy prowadzone w naszej Akademii przez polskich i międzynarodowych trenerów, mistrzów czekolady i cukiernictwa.

Warsaw Academy of Pastry Arts
www.wapas.pl



Autorem poradnika „Czekoladowe Inspiracje dla dzieci i nie tylko” jest Sempre Group Sp. z o.o.

Jeśli masz pytania chętnie na nie osobiście odpowiem ☺ j.olszewska@cukieteria.pl

Sklep internetowy z zaopatrzeniem dla profesjonalistów i amatorów cukiernictwa.

Cukieteria.pl®
Źródło słodkości on-line