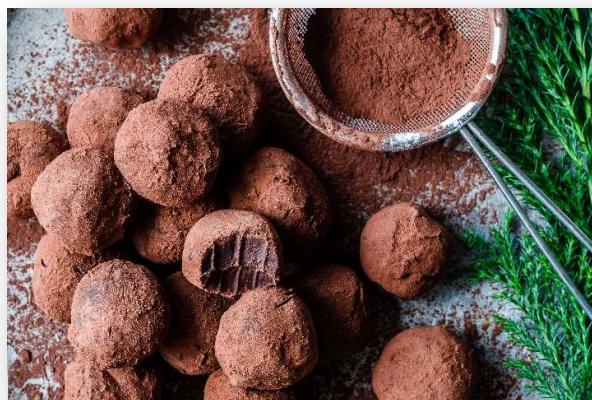


# Julehygge

## CHOKOLADELÆKKERIER

CHOKOLADE  
SELSKABET



## Indhold

Fyldt chokolade med Kirsebær .....	3
Lakrids-marcipan kugler .....	3
Trøffel med smag af jul .....	4
Små Juleroulader.....	5
Tranebær – dadelstykke.....	5
Nougat rocher .....	6
Saltkaramel-Kokus kugler.....	6
Makroner "Piemonte" á la Summerbird .....	7
Marcipankonfekt med nougat og mørk chokolade .....	8
Appelsinstykke .....	9
Julemacaron – 40 stk.....	9
Temperering af Chokolade.....	12
SPØRGSMÅL OG SVAR PÅ EVT. PROBLEMER I PRODUKTIONEN.....	13

CHOKOLADE  
SELSKABET

## Fylt chokolade med Kirsebær

### Ingredienser

405 g Valrhona Ivoire 35%  
75 ml piskefløde  
300 g sirup fra amarenakirsebær  
30 g glukosesirup  
36 amerena kirsebær

Valrhona Guanaja 70% til støbning

Smelt Ivorie 35% chokolade over vandbad eller i mikrovnen. Kog fløde, amerana-sirup, amarena kirsebær og glukosesirup op til kogepunktet. Tag den af varmen og hæld flødeblandingen over den smeltede chokolade. Blend massen glat med stavblender - gerne i et blenderglas, så er det nemmere. Prøv at undgå at få luft ind i ganachen, når du blender den.

Støb skallerne i formene – brug tempereret Guanaja . Når de har sat sig, fyldes ganachen i – den skal være omkring 30 grader, når du fylder den i. Lad ganachen sætte sig (gerne til dagen efter, hvis muligt) og luk derefter chokoladerne med den tempererede chokolade.

## Lakrids-marcipan kugler

### Ingredienser

200 g marcipan  
1 tsk stødt kanel  
1-2 tsk lakridspulver  
2 spsk kaffe  
600 hvid chokolade

### Fremgangsmåde

Bland marcipan, kanel, lakridspulver og kaffe i en skål.  
Temperer hvid chokolade og rul kuglerne i chokoladen.

## Trøffel med smag af jul

### Ingredienser

300 g piskefløde

40 g invert sukker

15 g smør

200 g mælkechokolade

100 g Chokolade 65-70%

Kanel

Vanilje

Nelliker

eller andre krydderier

### Fremgangsmåde

Fløde og krydderier koges op og trækker i 5-10 min smag på det undervejs

Fløden sigtes, og der monteres med fløde til 320 g

Koges op igen og hældes i en skål, over finthakket chokolade og invertsukker

Emulgeres med stavblender og tilsættes blødt smør undervejs

nedkøles til 32 gr og sprøjtes i skaller, 2 mm fra top



## Små Juleroulader

### Ingredienser

1600 g Marcipan

800 g Nougat

### Overtræk

Mørk chokolade

### Pynt

Pistaciekerner

Hvid chokolade

Rul marcipan ud i ½ cm. På bagepapir

Skær nougat ud i samme tykkelse

Læg nougaten ovenpå marcipanen

Rulle sammen til en roulade

Skær den ud i 10 cm stykker

Roulader overtrækkes med mørk chokolade og pyntes hakket nødder og hvid chokolade og lidt guld/sølv støv

## Tranebær – dadelstykke

### Ingredienser

200 g tørrede tranebær

200 g dadler uden sten

200 g marcipan

Chokolade til overtræk

Tørrede bær til pynt (f.eks. kirsebærpulver eller hindbær)

Kør tranebær og dadler i foodprocessor eller kødhakker til det er helt finthakket. Bland med marcipanen og form i ønsket form (kugler, kvadrater eller lign.) Stykkerne overtrækkes med mørk chokolade og pyntes med tørrede bær.

## **Nougat rocher**

### **Ingredienser**

300 g fløde  
400 g nougat  
Chokoladekugler  
Hakkede hasselnødder

### **Fremgangsmåde**

Kog fløde op  
Fløden hældes i en skål over nougat og røres sammen  
Afkøles til køleskabstemperatur  
Sprøjtes i kugler af mørk chokolade  
Kugler lukkes med tempereret chokolade  
Overtrækkes og rulles i nødder

## **Saltkaramel-Kokos kugler**

### **Ingredienser**

500 g piskefløde  
300 g rørsukker  
200 g glykose  
150 g mælkechokolade  
50 g ristet kokos  
5 g salt  
50 g smør  
50 g malibu

Skaller af mælkechokolade  
Hvid chokolade til overtræk

### **Fremgangsmåde**

Varm fløden op.  
Sukker karameliseres lidt efter lidt- ravgyldent  
Glykose tilsættes, kokos og salt tilsættes- derefter smør. Røres jævn  
fløde hældes i lidt efter lidt  
Koger til 104 gr tilsættes derefter Malibu  
nedkøles til 80 gr og tilsættes chokolade

## Makroner "Piemonte" á la Summerbird

### Trin 1

200 g marcipan  
200 g sukker  
2 æggehvider

Riv marcipanen og bland det med sukkeret. Pisk æggehviderne i lidt ad gangen, således man får en samlet masse. Kom massen i en sprøjtepose med en tyl. Lad den hvile på køl i en time. Kom herefter bagepapir på en bageplade og sprøjt herefter massen ud. Man skal af denne portion have cirka 40 stk. Sørg for, at der er luft imellem, da dejen flyder ud, makronerne skal have en diameter på cirka fem cm, når de er færdigbagte. Bag makronerne i en forvarmet ovn ved 175 grader i cirka 15 minutter eller til makronerne er gyldne. Afkøl dem herefter og opbevar dem i en lufttæt beholder indtil brug.

### Trin 2

Piemonte-masse:

200 g nougat, gerne fra Summerbird  
50 g ristede afhindede hasselnødder, gerne fra Piemonte  
20 g Grüe

Lad nougaten få stuetemperatur. Hak hasselnødderne og Grüe og rør det sammen med nougaten til en ensartet masse.

### Færdiggørelse

Mørk Summerbird-chokolade, Peru 61 procent

Læg halvdelen af makroner ud på et bord, kom en skefuld piemonte-masse på hver makron og smør massen ud, læg herefter en makron på toppen og pres ganske let. Kom nu makronerne på køl i cirka 30 minutter. Halver herefter makronerne og dyp skærefladerne i tempereret chokolade. Lad dem stå yderligere 30 minutter eller til chokoladen har sat sig.

## Marcipankonfekt med nougat og mørk chokolade

400 g Marcipan 375g  
200 g Nougat 150g  
100 g Mandler  
100 g Mørk Chokolade 66%  
200 g Mørk chokolade 66%

### Sådan gør du

Hak mandlerne og rist dem på en bageplade i ovnen ved 150° C i 15 minutter til de er let gyldne.

Rul imens marcipanen ud, og læg den herefter i en firkantet form - eks. 22x22 cm. eller tilsvarende (Jo tykkere færdigt konfektstykke du ønsker, jo mindre form skal du bruge).

Smelt nougat over vandbad og bland med mandler. Hæld nougatmassen over marcipanen, så nougaten bliver ca. 1 cm højt – eller efter ønske. Sæt den på køl indtil den er fast (ca. 30 minutter).

Temperér den mørke chokolade inden den smøres på toppen af den faste nougat.

Lad det størkne og tag derefter det store stykke konfekt ud af formen og vend det på hovedet.

Herefter smøres chokolade hen over marcipanen.

Når chokoladen er størknet skæres konfekten ud i den ønskede størrelse.



## Appelsinstykke

### Ingredienser

400 g marcipan

Reven skal af 1 usprøjtet appelsin

Saft af 1-2 usprøjtede appelsiner

3-4 spsk Gran Marnier

Bland det hele til en jævn masse og smag om nuancen passer til din smag. Juster hvis nødvendigt. Formes til kugler og overtrækkes med tempereret mørk chokolade. Pynt med lidt hakket nødder.



## Julemacaron – 40 stk

### Ingredienser

#### Appelsinkaramel

250 g stødt melis

75 g smør

1 appelsin, økologisk, fint revet skal af

3 g kanel, stødt

1 g allehånde, stødt

1/2 vanillestang, kornene fra

#### Macarons

150 g mandelmel

150 g flormelis

150 g sukker

50 g vand

55 g + 55 g æggehvider

25 g sukker

#### Ganache med Dulcey

410 g Valrhona dulcey 32 %, eller hvid chokolade, finthakket

170 g piskefløde

30 g honning

35 g smør

#### Appelsinkaramel

Tilbered en tør karamel (kun af sukker) ved at drysse sukker på en varm pande, lidt ad gangen, og lad det smelte gradvist, til det "skummer". Stands karamelliseringen med smørret. Tilsæt appelsinskal, kanel, allehånde og vanillekorn, rør rundt, og hæld det hele ud på en silpat-bagemåtte\*, og lad det afkøle helt. Knus derefter karamellen til pulver, og opbevar det i en tætsluttende beholder.

#### Macarons

Sigt mandelmel og flormelis i en skål, og tilsæt 55 g æggehvide og pastafarve. Rør blandingen godt sammen med en spatel.

Bring sukker og vand i kog i en lille gryde, og varm det op til 118 grader. Pisk de resterende 55 g æggehvide stive i en skål, og hæld den 118 grader varme sukkerlage ned i æggehviderne i en tynd stråle under piskning. Pisk videre, til marengsen er sej og blank og næsten afkølet.

Vend lidt af marengsen i mandelblanding, så den bliver smidig, og vend derefter forsigtigt resten i. Kom dejen i en sprøjtepose med rund tulle, og sprøjt små cirkler ud på en bageplade med bagepapir (brug evt. en skabelon under bagepapiret). Når alle macarons er sprøjtet ud på bagepapiret, bankes bagepladen et par gange i bordet for at fjerne evt. luftbobler.

Lad herefter dine macarons lufttørre i ca. 15 min., så den tørre overflade størkner en smule.

Bag macarons midt i ovnen i 10- 12 min. ved 145-150 grader varmluft, og lad dem køle af.

### **Ganache med Dulcey**

Smelt chokoladen delvist over vandbad. Bring piskefløde og honning i kog. Hæld 1/3 af fløden over den delvist smeltede chokolade. Brug en gummidejskraber, og rør i midten af blandingen for at skabe en emulsion, en sammenhængende og elastisk konsistens, kom den næste 1/3 fløde i, og rør det sammen, tilsæt resten af fløden, og rør ganachen ensartet.

Tilsæt smør, når blandingen har nået en temperatur på 35-40 grader (brug et digitaltermometer).

Brug en stavblender, og kør ganachen blank og helt uden luft. Vend den knuste appelsinkaramel i efter smag.

Kom ganachen i en sprøjtepose, og læg den i køleskab, indtil den har sat sig. Sprøjt ca. 1 spsk på bunden af en makron, og sæt den sammen med bunden af en anden makron, fortsæt til der ikke er flere makroner. Pak de færdige macarons i en tætsluttende beholder, og opbevar dem i køleskabet i mindst 1 døgn, før de skal spises, gerne længere.

\*Silpat-bagemåtter kan købes hos fx kunst og køkkentøj (kunstogkokkentoj.dk). Alternativt kan du smøre et godt lag smagsneutral olie på et stykke bagepapir, og smøre karamellen ud herpå i stedet.

## Temperering af Chokolade

Med temperering forstår man den teknik, der tillader fedtstoffet i chokoladen at krystallisere (hærde) i en stabil og homogen form, der giver en blank, skinnende overflade (formstøbt eller overtrukket), skør og med et glat brud sikrer en lang holdbarhed uden at blive hvid.

Følgende temperaturer må nøje overholdes.

Ved temperering på et bord smeltes hele massen til den høje temperatur T1.

Hæld næsten al den smeltede chokolade ud på det ikke afkølede marmorbord. Lad en smule chokolade være tilbage i skålen. Tablettér (bland massen ind mod midten med to spartler eller paletknive) indtil man når temperaturen T2. Hæld straks denne masse tilbage i skålen med den resterende mængde ikke tempererede chokolade og bland det grundigt. Opvarm forsigtigt massen til temperaturen T3 og hold denne temperatur under hele arbejdet.

Ved temperering i en skål smeltes ca.  $\frac{3}{4}$  af chokolademængden til den høje temperatur T1.

Hak i mellemtiden den sidste del fint. Skær lidt ekstra chokolade i stykker á 5-6 cm og læg dem til side. Tilsæt lidt ad gangen den finthakkede chokolade og rør rundt til det er helt smeltet og er i gang med at afkøle massen.

Chokolade smelter ved 34°C. Temperaturen T2 ligger under den temperatur, så omkring 34°C kan de små stykker chokolade ikke længere smelte, og derfor tilsættes de store stykker chokolade. De kan nemlig lettere "fiskes" op, når man når temperaturen T2.

Opvarm forsigtigt massen til temperaturen T3 og hold denne temperatur under hele arbejdet.

	<b>T1</b>	<b>T2</b>	<b>T3</b>
<b>Mørk chokolade</b>	55°C	28°/29°C	31°C
<b>Lys chokolade</b>	45°C	27°/28°C	30°C
<b>Hvid chokolade</b>	40°C	26°/27°C	29°C

## SPØRGSMÅL OG SVAR PÅ EVT. PROBLEMER I PRODUKTIONEN

(formstøbning og overtræk)

\*Chokoladen har et hvidt slør eller små hvide pletter.

Hvis chokoladen er korrekt tempereret, kommer problemet med et hvidt slør fra de forhold man formstøber under (formen for varm), eller det er lagerbetingelserne (rumtemperatur for varmt, varmekok eller for fugtig luft...).

\*Den støbte chokolade er sprukket.

De formstøbte dele har fået temperaturchok. Chokoladeformene skal ikke stilles for tidligt i køleskab. Afkølingen skal foregå under ikke for lave temperaturer:

-Formstøbte fyldte chokolader: Afkøling mellem 10° og 12°C.

-Overtrukne fyldte chokolader: Afkøling mellem 15° og 18°C.

\*Chokoladen tykner ved formstøbning.

Chokoladen undergår en overdreven krystallisering. Sørg hurtigt for at hæve rumtemperaturen. Når chokoladen er silkemat, tilsættes straks en smule chokolade ved 45°/50°C for den mørke chokolade og ved 40°/45°C for den lyse chokolade.

\*Afmontering af de formstøbte dele er svær, hvis ikke umulig.

Den korrekte temperering er ikke ordentligt gennemført. Foretag en kontrol af temperaturerne igennem hele processen. Den anvendte chokolade skal være egnet til formstøbning (god fluiditet). Vær opmærksom på at afkøle de formstøbte dele længe nok.

\*Matte pletter på de formstøbte dele efter de er taget ud af formene.

De anvendte forme er for kolde. Formene skal til brug ved støbning ligge ved en temperatur på 18°/20°C.