פרלינים שוקולד.



רכיבים:

700 גרם שוקולד מריר, 70% קקאו
225 גרם שוקולד חלב
105 מ"ל שמנת מתוקה
45 גרם חמאה
2 כפיות נס קפה (מגורען)
2 תבניות פוליקרבונט לפרלינים
מדחום

שפכטל
שק זילוף

אופן ההכנה:

שלב 1: גנאש שוקולד- קפה, המילוי המושלם לפרלינים.

1. נשפוך את השמנת לסיר ונחמם אותה מספר דקות על אש קטנה.
2. נחתוך את החמאה לקוביות ונוסיף אותה לשמנת.
3. כאשר השמנת והחמאה כמעט רותחות, נוריד אותן מהאש.
4. נוסיף את הקפה המגורען ונערבב.
5. נוסיף את שוקולד- החלב ונערבב עד שנקבל מרקם אחיד וסמיך.
6. ניצוק את המילוי המתקבל לשק זילוף ונניח לו להתקרר בטמפרטורת החדר כחצי שעה.
7. נכניס את המילוי למקרר.

שלב 2: ציפוי השוקולד.

1. נמיס את השוקולד המריר עד שיגיע לטמפ' 45-49 מעלות. (כדאי למדוד באמצעות המדחום כדי להגיע בדיוק לחום הרצוי). הערה: את ההמסה אפשר לעשות במיקרוגל, או להמיס את השוקולד בתוך סיר קטן הנתון בסיר גדול יותר ובו מים רותחים.

2. ניתן לשוקולד לעמוד בסיר עד שחומו יירד ל- 32-31 מעלות. נעביר את השוקולד לקערה.
3. נשפוך את השוקולד לתוך תבניות הפוליקרבונט בצורה שהשוקולד ימלא את כל השקעים.
4. מייד לאחר מכן נשפוך חזרה חלק מן השוקולד, כך שתישאר בכל שקע שכבה דקה של שוקולד.
5. נניח את תבנית הפוליקרבונט במקרר למשך כרבע שעה, עד שציפוי השוקולד יתקשה.

שלב 3: הרכבת הפרלינים.

1. לאחר שהציפוי התקשה, נזליף את הגנאש משקית המילוי לכל אחד מן השקעים, כך שיגיע כמעט עד לגובה התבנית. (כדאי להשאיר מרווח של כ- 2 מ"מ מפני התבנית).
2. נחזיר את התבנית למקרר למשך כרבע שעה נוספת, על מנת שגם הגנאש יתקשה.
3. נשפוך את שאריות השוקולד על התבנית כך שנכסה את כל הפרלינים בשכבת ציפוי.
4. פרלינים השוקולד מוכנים כאשר מהצד האחורי של התבנית הם מקבלים גוון שקוף. בשלב זה ניתן לרוקן את התבנית באמצעות דפיקה עדינה של תבנית הפוליקרבונט על השיש.