

BUKI - Výroba Čokoláda 7166

20 receptov

Tento a originálny návod si ponechajte pre budúce použitie, obsahuje dôležité informácie.

Vhodné pre deti od 7 rokov.

UPOZORNENIE! Nevhodné pre deti do 3 rokov kvôli malým častiam, ktoré môžu prehltnúť. Nebezpečenstvo udusenía. Farby a obsah sa môžu mierne líšiť.

Sledujte ilustrácie v originálnom návode.

OBSAH SADY (str.2)

- 1 - lis a 8 formičiek
- 2 - forma na čokoládové tabličky
- 3 - veľká forma na vajíčko
- 4 - malá forma na vajíčko
- 5 - 8 paličiek na lízanky
- 6 - 1 štetec
- 7 - 4 plastové lyžičky
- 8 - 1 stierka
- 9 - 12 hliníkových košíčkov
- 10 - 3 baliace fólie
- 11 - 5 vreciek so štítkom
- 12 - 5 malých stužiek
- 13 - 2 darčekové krabice
- 14 - 2 veľké stužky
- 15 - 1 valček

Príslušenstvo a formy nie je vhodné dávať do umývačky riadu alebo do mikrovlnky.

MONTÁŽA DEMONTÁŽ LISU NA ČOKOLÁDU (str.3) Sledujte ilustrácie v originálnom návode.

Vložte nadstavec podľa vlastného výberu.

Použite nástroj na vytlačenie čokolády zaseknutej v nastavci.

Nadstavce môžete uložiť v lise.

TVOJ NÁKUPNÝ ZOZNAM (str.4) Sledujte ilustrácie v originálnom návode.

BUDETE POTREBOVAŤ:

- bielu čokoládu
- tmavú čokoládu
- vodu
- marshmallow
- jahody tagada
- sladkosti
- putovaná ryža s čokoládovou príchuťou
- cereálie
- mlieko
- sušené ovocie
- nesladený kakaový prášok
- pralinky
- strúhaný kokos
- ovocie
- chlieb
- maslo
- smotana
- šľahačka
- zmrzlina
- papier na pečenie
- drevené špajdle

PRÍBEH ČOKOLÁDY (str.5) Sledujte ilustrácie v originálnom návode.

Čokoláda bola objavená pred viac ako 3000 rokmi v Mexiku. Čokoláda je známa aj pod názvom kakao. Kakao rastie na kakaovníku. Kakaovník má rád vysoké teploty a môže vyrásť až do výšky 15 metrov. Úroda sa zbiera dvakrát ročne, v júni a v októbri. Plod kakaovníka sa nazýva kakaový struk. Má tvar lopty na rugby a meria 10 až 25 cm. Každý struk obsahuje 25 až 75 kakaových bôbov. Každý bôb meria medzi 20 až 25 milimetrov.

ZBER ÚRODY (str.6) Sledujte ilustrácie v originálnom návode.

1. **Zber:** struky sa zo stromu odrežú mačetaou.
2. **Rozlomenie:** struky sa rozrežú na dve polovice, aby sa z nich získali rady kakaových bôbov pokrytých dužinou.
3. **Fermentácia:** rozrezané struky sa nahromadia na kopu a prikryjú banánovými listami. Cieľom je zbaviť sa dužiny, ktorá obklopuje bôby. Fermentácia môže trvať až 7 dni.
4. **Sušenie:** bôby sa rozložia na slnku alebo sa umiestnia do sušičky, aby sa znížila vlhkosť na 7%.
Bôby sa potom triedia, balia a posielajú do celého sveta na spracovanie na čokoládu!

SPRACOVANIE (str.7-8) Sledujte ilustrácie v originálnom návode.

1. **Triedenie:** bôby sa triedia a čistia.
2. **Praženie:** bôby sa pražia - ale nespália- pri teplote 120 až 140 °C, aby sa znížila ich vlhkosť a horkosť.
3. **Drvenie:** bôby sa rozdrvia, aby sa odstránila škrupina. Tým sa získajú kakaové zrná.
4. **Mletie:** zrná sa rozomelú, čím vznikne kakaová hmota, nazývaná aj kakaový likér.
5. **Lisovanie:** kakaový likér sa vylisuje, aby sa odstránil olej. Vzniknú suché okrúhle kotúče známe ako "vylisované koláče".
6. **Preosievanie:** z vylisovaného koláča sa melie kakaový prášok.

Teraz je čas, aby čokolatiéri využili svoje skúsenosti a zmiešali kakaový prášok s kakaovým maslom, mliekom, vanilkou a ďalšími prísadami, ktoré si vyberú. V závislosti od použitej zmesi a receptu vyrobia horkú, mliečnu, alebo bielu čokoládu.

Druhy čokolády:

Tmavá čokoláda= cukor + kakaové maslo + kakaový likér

Mliečna čokoláda = sušené mlieko + kakaový likér + kakaové maslo + cukor

Biela čokoláda = kakaové maslo + cukor + sušené mlieko

TOPENIE ČOKOLÁDY (str.9-11) Sledujte ilustrácie v originálnom návode.

Čokolatiéri používajú na rozpúšťanie čokolády špeciálnu metódu: kryštalizáciu. Používajú vodný kúpeľ a postupujú podľa veľmi presných teplotných kriviek. Teplota musí pomaly stúpať, klesať a opäť stúpať. Ak máte doma potravinársky teplomer, s pomocou dospelého môžete túto techniku použiť, ale pri nižšie uvedených receptoch nie je potrebná. Môžete postupovať podľa týchto pokynov a bez problémov roztopiť čokoládu v mikrovlnnej rúre. Vďaka kryštalizácii bude vaša čokoláda lesklejšia a vydrží dlhšie. S mikrovlnnou rúrou to bude rýchlejšie a jednoduchšie, takže môžete ochutnávať hneď! Ak chcete čokoládu rozpustiť v mikrovlnnej rúre, pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny a použite nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry. Keď nádobu vyberiete z mikrovlnnej rúry, ešte sa neroztopila celá čokoláda. Počas miešania sa bude naďalej pomaly topiť. Ak je čokoláda v mikrovlnnej rúre príliš dlho, "uvarí sa" a stane sa hrudkovitou. Všetky nižšie uvedené recepty sú určené pre mikrovlnnú rúru s výkonom 750 W. V tabuľke (str. 10 v originálnom návode) nájdete ekvivalent pre vašu mikrovlnnú rúru. Požiadajte dospelého o pomoc pri tomto kroku.

Ak máte doma potravinárske farbivo, môžete sa zabaviť pridaním niekoľkých kvapiek do rozpustenej bielej čokolády a vytvoriť tak ešte originálnejšiu čokoládu!

Recept č.1 -ČOKOLÁDOVÁ PASTA (str.12-13)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

7- Čokoládu rozotrite, aby bola hladká.

8-Vyberte si nastavca.

-Stlačte.

- Ak je to potrebné, použite nástroj na vytlačenie čokolády z nastavca.

9- Čokoládu rozotrite, aby bola hladká.

Recept č.2 - VAJÍČKA S PREKVAPENÍM (str.14-17)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

2 - Pokryte povrch formy.

7 - Pridajte druhú vrstvu.

8 - Dno formy trite rukou 15 sekúnd. Teplo uvoľní čokoládu.

10 - Spojte dokopy roztopenou čokoládou.

11 - Spoj vyplňte a zahľadte.

PLNENÉ VAJÍČKA

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

2 - Pokryte povrch formy.

5 - Naplňte pomocou receptov na ganache na stranách: 18,19, 20 a 21 (v originálnom návode).

7 - Prípadný prebytok odstráňte stierkou.

9 - Dno formy trite rukou 15 sekúnd. Teplo uvoľní čokoládu.

10 - Spojte dokopy roztopenou čokoládou, spoj vyplňte a zahľadte.

Recept č.3 - ČOKOLÁDOVÁ POLEVA GANACHE * (str.18)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

Vyberte si variantu vľavo alebo vpravo.

* Recept na plnené vajíčka je na str. 14 v originálnom návode

Recept č.4 - GANACHE PRALINKY* (str.19)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

Vyberte si variantu hore alebo dole.

* Recept na plnené vajíčka je na str.14 v originálnom návode

Recept č.5 -GANACHE TAGADA JAHODY* (str.20)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

1- Potom odložte nabok.

* Recept na plnené vajíčka je na str.14 v originálnom návode

Recept č.6- GANACHE KOKOS* (str.21)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

* Recept na plnené vajíčka je na str.14 v originálnom návode

Recept č.7 - LÍZANKY (str.22-23)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

7 - Čokoládu rozotrite, aby bola hladká.

8 - Alebo rukami vytvarujte loptičky.

Recept č.8 - ČOKOLÁDOVÉ TABLIČKY (str.24)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

3 - Poklepaním o stôl rozmiestnite čokoládu a odstráňte vzduchové bublinky.

5 - Dno formy trite rukou 15 sekúnd. Teplo uvoľní čokoládu.

Recept č.9 - DVOJFARB NÉ ČOKOLÁDOVÉ TABLIČKY (str.25-26)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

5- Poklepaním o stôl rozmiestnite čokoládu a odstráňte vzduchové bublinky.

7- Dno formy trite rukou 15 sekúnd. Teplo uvoľní čokoládu.

Recept č.10 - ČOKOLÁDOVÉ TABLIČKY SO SUŠENÝ M OVOCÍ M (str.27)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

3- Poklepaním o stôl rozmiestnite čokoládu a odstráňte vzduchové bublinky.

6- Dno formy trite rukou 15 sekúnd. Teplo uvoľní čokoládu

Recept č.11 - ČOKOLÁDOVÉ TABLIČKY SO SLADKOSŤAMI (str.28)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPUJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNO M NÁVODE

3- Poklepaním o stôl rozmiestnite čokoládu a odstráňte vzduchové bublinky.

6- Dno formy trite rukou 15 sekúnd. Teplo uvoľní čokoládu.

Recept č.12 - ČOKOLÁDOVÉ MENDIANTY (str.29)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPOJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNOM NÁVODE

Recept č.13 - ČOKOLÁDOVÉ TRUFFLES (str.30-31)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPOJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNOM NÁVODE

3 - Až kým sa čokoláda rozpusti.

6 - Zmäknuté maslo.

8 - Vytvarujte loptičky.

9 - Obaľte v nesladenom kakaovom prášku.

Recept č.14 - KOKOSOVÁ ČOKOLÁDA (str.32)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPOJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNOM NÁVODE

Recept č.15 - CHRUMKAVÁ ČOKOLÁDA (str.33)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPOJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNOM NÁVODE

Recept č.16 - PLNENÉ ČOKOLÁDOVÉ LYŽICE (str.34)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPOJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNOM NÁVODE

5 - Ochutnať skôr je ešte lepšie!

Recept č.17 - ČOKOLÁDOVÉ KOŠÍČKY (str.35)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPOJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNOM NÁVODE

2- Pokryte povrch formy.

Recept č.18 - ČOKOLÁDOVÉ FONDUE (str.36)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPOJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNOM NÁVODE

Recept č.19- DOMÁCA VIEDENSKA ČOKOLÁDA (str.37)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPOJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNOM NÁVODE

Recept č.20 - ČOKOLADOVÉ MARSHMALLOW (str.38)

BUDETE POTREBOVAŤ: (vid. ilustrácie) - POSTUPOJTE PODĽA OBRÁZKOV V ORIGINÁLNOM NÁVODE

POSKLADANIE KRABICE (str.39) Sledujte ilustrácie v originálnom návode.

V tejto súprave nájdete vrecúška, krabičky a stužky. do ktorých čokoládu vložíte, aby ste ju mohli rozdávať. Tu je návod na poskladanie kartónových krabíc. Ak chcete. zabavte sa pri ich vyfarbovaní!