


Polewa kakaowa „Iśniąca czekolada”

Surowce:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Żelatyna – 70 g• Woda – 250 g |  |
| <ul style="list-style-type: none">• Śmietanka 30% – 600 ml• Woda – 500 ml• Kakao – 250 g• Cukier – 750 g• Syrop ziemniaczany – 300 g | |



Opis procesu technologicznego:

Przygotowanie żelatyny

- Żelatynę (70 g) namoczyć w wodzie (250 g)
- Pozostawić do wchłonięcia wody przez żelatynę (spęcznienia)

Sporządzenie polewy kakaowej

- Zagotować ze sobą pozostałe składniki do ok. 75°C
- Dodać namoczoną żelatynę
- Wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji
- Ostudzić, nie doprowadzając do zakrzepnięcia
- Dekorować dość gęstą polewą (oblewać) i rozsmarować na torcie nożem (łopatką). Wykonać to na kratce położonej na tacy, by nadmiar polewy ściekał swobodnie
- Nadmiar polewy można zebrać i przechowywać

Przechowywanie polewy kakaowej

- Po schłodzeniu przechowywać w lodówce
- W celu użycia do oblewania wyrobów upłynnić polewę podgrzewając i mieszając ręcznie
- Powinna posiadać konsystencję płynnej galaretki

Polewy – „Iśniąca czekolada”



=====

Źródło: Sebastian, Cukiernia Kandulski, Poznań
Opracowanie: Krzysztof Maśliński, ZSPS w Łodzi