FRAMBUAZ DOLGULU ÇİKOLATA BONBONLARI

https://yemek.name

250 gram Bitter Kuvertür Çikolata (Ufak halde doğranmış)
Frambuaz Dolgusu:
¼ su bardağı Süt Kreması
150 gram Beyaz Kuvertür Çikolata (Ufak halde doğranmış.)
3 tatlı kaşığı Frambuaz Ezmesi

Bitter Kuvertür çikolata benmari yöntemi ile eritilir ve silikon kalıplara dökülür. Eğer daha süslü çikolata bonbonları elde etmek isterseniz, dökme işlemini gerçekleştirmeden önce kalıbın tabanlarında yenilebilir simlerden bir miktar sürebilirsiniz. Bu çikolatanızı kalıptan çıkardıktan sonra sedefli bir görüntü verecektir. Döküm işlemi gerçekleştikten sonra çikolata dolu kabınızı sert zemin üzerine sertçe vurmanız gerekmektedir. Bu sayede içerde oluşan hava kabarcıklarını yok etmiş olursunuz.
Bu işlemi gerçekleştirdikten sonra yağlı kağıt üzerine ters çevirip, daireler halinde çevirip kalıpların içindeki çikolatanın akmasını sağlayın. Böylece dolgu ile doldurulacak, içi boş bonbonlar elde etmiş olacaksınız. Hazır olan kalıp sertleşemesi için yaklaşık 30 dakikalığına buzdolabına kaldırılır.
Bu arada dolgu için gerekli olana kremanın hazırlığına başlanır. Süt kreması ve beyaz çikolata ocak üzerinde eritilir ve birbirine karışması sağlanır. Ocaktan tezgah üzerine alınır ve içine frambuaz ezmesi konur. Bu şakilde hazırlanan karışım ılınıncaya kadar beklenir ve bir sıkma poşetinin içine konur.
Sertleşmiş çikolata bonbonlarının olduğu kalıp, buzdolabından çıkarılır ve her birinin içine bir miktar dolgu malzemesi yerleştirlir. Kalıbın ağzına kadar doldurmamanız önemle rica olunur. Bu şekilde hazırlarsanız, daha sonra üzerine sıvanacak çikolata ile dolgu malzemesi birbirine karışır ve taban oluşturacak kısımda problem yaşanır. Yaklaşık 1veya 2mm?lik boş yer kalacak şekilde dolguyu doldurmak, işinizi riske atmamak demektir. Bu şekilde hazırlanan kalıp buzdolabına kaldırılır ve dolgu malzemesi sertleşinceye kadar bekletilir.
Sertleşen dolgu malzemesinin üzeri çikolata ile kapatılmaya hazırdır. Ertilimiş çikolata kalıbın üzerine dökülür ve her bonbon tanesinin üzerine çikolata gelecek şekilde düz bir sıvama aleti ile sıvanır. Kapatılan çikolata bonbonları sertleşmesi için tekrar buzdolabına kaldırılır. 2 saat sonra servise hazırdır.

Not: Dolgulu hazırlanacak bu çikolata bonbonları için Silikon Kalıp kullanılarak arzu edilen şekillerde hazırlamak mümkün olacaktır. İçinde kullanılan Frambuaz Ezmesi dolguyu sulandırmayan, özellikle çikolata ile uğraşanların tercih ettiği doğal bir malzemedir.

© lezzetler.com tarif no:130233 • adı:Frambuaz Dolgulu Çikolata Bonbonları • gönderen:Barış Çığlık • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:50