



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEKOR TABAN ÇİKOLATA

<https://acunn.com>

Çikolata temperlemenin ince noktası erimiş çikolatanın sıcaklığını çok hassas bir şekilde kontrol etmektir; önce soğutma ve sonra çok hassas ve yavaş bir şekilde ısıtma. Bu işlemlerin her adımında çikolata sıcaklığı net ve çikolatanın her yerinde eşit olmalıdır çok küçük değişiklikler bile sonucu değiştirebilir. Aynı zamanda çikolatayı doğru karıştırmak da çok önemli ve hassas bir iştir; az karıştırırsanız çikolata kristallerinin düzgün ve eşit dağılmış bir yapıda olmasını engellersiniz çok karıştırırsanız çikolata içerisindeki yağın ayrışmasına neden olursunuz. Temperlediğiniz çikolatayı soğuk mermer üzerine dökerek benim bu sunumda hazırladığım gibi yapabilir farklı şekiller de verip sunabilirsiniz.