MÜCEVHER ŞEKERLEME

https://yemek.name

½ su bardağı antepfıstığı (Ayıklanmış ve bütün halde)
¼ su bardağı kurutulmuş çilek
½ su bardağı kurutulmuş kiraz veya vişne
2 adet kurutulmuş kivi dilimi
½ su bardağı kurutulmuş hindistancevizi dilimleri
2 adet kurutulmuş kavun dilimi
2 adet kurutulmuş ananas dilimi
200 gr / 2 su bardağı beyaz kuvertür çikolata (İnce doğranmış)

Kabuksuz olarak hazırlanan antepfıstıkları, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinin üstüne yayılır ve 180 derecede fanlı olarak, ön ısıtmaya gerek olmadan yaklaşık 7 dakika fırınlanır. Bu fırınlanma işlemi sırasında kuruyemişin içindeki yağ, ısı ile dışarı çıkaracağı için, yerken hem lezzeti artacak hem de daha çıtır bir hale gelecektir. Bu işlemi kek ve kurabiyelerde kullanacağınız bütün kuru yemişlere uygulayabilirsiniz. Süre sonunda veya fırının kapağını açtığınızda hafif derecede fıstığın kokusunu alıyorsanız, işlem tamamdır. Soğuması için yağlı kağıt ile beraber tezgah üstüne alabilirsiniz.
Fırın tepsisi sıcak olduğu için üzerinde bırakmayın. Alttan gelen ısı ile fıstıklar kavrulmaya devam eder ve lezzeti acılaşmaya başlar.
Fıstıkların soğuması devam ederken, kurutulmuş meyveler küçük parçalar halinde doğranır. Bazıları bıçağınıza yapışabilir (Mesela Çilek) ve sizi tereddütte bırakabilir. Çikolata ile birleştiğinde hepsi birbirinden ayrılıyor. Daha sonra kesilmiş olan bütün meyveler ve soğumuş olan fıstıklar bir araya getirilerek bir kabın içinde karıştırılır.
Son aşama olan çikolata eritme işleminde "Kuvertür" denilen ve pastacılıkta çok kullanılan bir çikolata türü ile çalışacağız. Katkısız ve hazır satılan çikolataların hammaddesi. Kısacası çikolatanın kendisi. Bloklar halinde satılan bu tür çikolataları eritmek için keskin bir bıçakla, ince ve ufak parçalar halinde doğramanız gerekiyor. Bu şekilde çok zaman kaybetmeden istediğiniz sonucu almanız mümkün. Benmari dediğimiz yöntem ile kısık ateş üzerinde su dolu bir kap ve onun üstünde daha küçük, içinde sadece çikolata olan ikinci bir kap ile eritme işlemine başlanır.
Alt kapta bulunan suyun üste yer alan kaba değmemesi önemlidir. Kaynamaya başlayan su, bu kaba değdiğinde erimekte olan çikolatayı bir süre sonra yakabilir. Bu yüzden önden test ederek, temas etmediğinden emin olun. Bu yöntemle tam olarak eritilen çikolata, tezgaha alınır ve bekletilmeden, hazırlanmış olan meyveli ve fıstıklı karışım çikolatalı kabın içine dökülür.
Eritilmiş olan çikolatayı bekletmek, çikolatanızı sertleştirecektir ve malzemelerle karıştırmanızı zorlaştıracaktır. Bu yüzden bu karıştırma işlemini hemen yapmanız gerekiyor. 5-6 saniye gibi bir sürede karıştırma işlemi zorlaşmaya başlayacaktır.
Çünkü sıcak olan çikolata, soğuk olan karışımla bir araya gelmiştir. Kısacası bu kısımda çok hızlı çalışmak gerekiyor. Tam karışım sağlandıktan sonra alüminyum folyoya bu karışım dökülür ve blok halinde şekil verilir. Eğer şekil vermek için başka bir kalıptan yaralanacaksanız, mutlaka yağlı kağıt veya alüminyum folyodan destek alın. Soğuduğu zaman çikolatayı kalıptan çıkarmak zor olacaktır.
Bu şekilde buzdolabında yaklaşık 2 saat bekletilir.
Süre sonunda, kesin bıçak ile herhangi bir işlem yapmadan (Bıçağı ılık suya batırmak veya buhara tutup ısıtmak gibi) hazırlanan bloktan parçalar kesilir. Servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:130066 • adı:Mücevher Şekerleme • gönderen:dudu duru • indirme tarihi:09.05.2025 - 13:09