



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://www.unipro.com.tr)

YILBAŞI SEPETİ

<https://www.unipro.com.tr>

Çikolata Model Hamuru (Çeşitli çiçekler, şekiller ve turta kaplamaları için)

Reçete 1

Glikoz 500 gr

Krater Bitter Çikolata Kuvertür 175 gr

Krater Sütlü Çikolata Kuvertür 150 gr

Krater Beyaz Çikolata Kuvertür 150 gr

Glikoz ve kuvertürlerin sıcaklığı 35-38 °C ısıda olması gerekir. Fazla sıcaklık hamurun yağlanmasına yardımcı olur. Hepsini bir arada çok hızlı bir şekilde karıştırılır, naylon torbaya konur, 1 gün sonra kullanılır.

Reçete 2

Glikoz 150 gr

Krater Bitter Çikolata Kuvertür 500 gr

Baklava şurubu 100 gr

Glikoz, kuvertür ve şurubun sıcaklığı 35-38 °C ısıda olması gerekir. Hepsini bir arada çok hızlı bir şekilde karıştırılır, naylon torbaya konur, 1 gün sonra kullanılır.

Reçete 3

Krater Renkli Kokolin Kuvertür 500 gr

Glikoz 150 gr

Kakao yağı (eritilmiş) 50 gr

Baklava şurubu 75 gr

Bütün malzemeler 35-38 °C ısıda olması gerekir, önce glikoz ve şurup beraber karıştırılır. Daha sonra kalan malzemeler katılarak hepsi bir arada çok hızlı bir şekilde karıştırılır, naylon torba içine konur.

Ertesi günü, karışımın içine tekrar 35 °C ısıda eritilmiş kokolin konfiseri yedirilir. Bu sonradan katılan kokolin miktarı beyaz için 150-300 gr diğer renklerde farklılıklar gösterir. Bu karışım içine jel gıda boyası katılarak renklendirme yapılabilir.

Reçete 4

Krater Bitter Çikolata Kuvertür 550 gr

Yaprak jelatin 2,5 adet (Soğuk suda yumuşatılır, sonra eritilir.)

Su (Jelatin eritmek için) 50 gr

Glikoz 200 gr

Bütün malzemelerin 35-38 °C ısıda olması lazım. Yaprak jelatin eritilir, glikoz ilave edilir. Daha sonra kuvertür katılarak hızlı karıştırılır. Bu karışım yumuşak olabilir, turta kaplamaları için uygundur. Naylon torba içinde saklanır, 1 gün sonra kullanılır.

Bütün malzemeler az miktarlarda yazılmıştır, öncelikle kuvertür cinslerine göre farklılıklar gösterebilir.

Karışımlarda, tam uygun kıvam elde edilince miktarlar fazlalaştırılır. Karışım esnasında yağlanma olabilir. Bu nedenle, bir gün sonra tekrar yoğrulup, naylon paket içinde saklanır. Buzdolabına konmaz, ancak uzun bir süre sonra kullanılacaksa buzdolabına konur. 24 saat önce buzdolabından çıkartılır, oda sıcaklığında bekletilir.



© lezzetler.com tarif no:140098 • adi:Yılbaşı Sepeti • gönderen:piri reis • indirme tarihi:04.04.2025 - 14:59