

סדנת שוקולד מתקדמת

שוקולטה אירית (כ- 16 כוסות קטנות):

- 1/2 ליטר חלב, 2 שמנת מתוקה (500 מ"ל).
 - 170 (2/3 כוס) גרם אספרסו חזק מוכן / נס קפה.
 - 10 כפות אלכוהול.
 - 400 גרם שוקולד מריר
 - קורט מלח.
 - 2 כף סוכר.
- מביאים לסף רתיחה חלב, שמנת, סוכר ומלח.
מוסיפים שוקולד, לאחר שנמס מוסיפים את האספרסו ללא הגרירים ואת הוויסקי, מסננים ולהגיש (אפשר עם קצפת מעל).

טראפלט חלבה (כ- 45 כדורים):

- 220 גרם חלבה.
 - 180 גרם שוקולד לבן.
 - 200 גרם שוקולד חלב לציפוי.
 - אבקת שוקולית לגלגול הטראפלט.
- להמיס בבאן מרי את השוקולד הלבן, להוסיף את החלבה לאחר שהשוקולד נמס ולערבב היטב, לקרר עד למרקם זילוף, לזלף לכדורים על נייר אפייה להקפיא מעט ולכדרר ביד בעזרת האבקה.
להמיס את שוקולד החלב בבן מרי, להניח להתקרר מעט, לגלגל את הכדורים בשוקולד הלבן פעם אחת בעזרת הידיים, להניח להם להתקשות על נייר אפייה, לגלגל פעם שנייה ולהניח בכלי רחב ושטוח (דמוי תבנית טוסטר) עם אבקת שוקולית. לאחר שכמעט יבשים לגמרי לגלגל אותם באבקה ולנער עודפי אבקה מהטראפלט.

אצבעות שוקולד נוגט בקרמל תפוזים:

- 80 גרם שוקולד מריר.
- 80 גרם שוקולד לבן.
- 150 גרם קורנפלקס.
- 200 גרם נוגט.
- 50 גרם חמאה רכה בחתיכות קטנות.

יש להמיס בבן מרי את השוקולדים, ולהוסיף את הנוגט והחמאה, בסוף להוסיף את הקורנפלקס בערבוב קל בכדי לא לשבור אותו יותר מדי. לשטח בתבנית אלומיניום חד פעמית ולהקפיא.

גנאש:

- 500 מ"ל שמנת מתוקה.
- 500 גרם שוקולד מריר קצוץ.

יש להמיס את השוקולד בבאן מרי ולהביא שמנת לסף רתיחה בנפרד, להוריד את השוקולד מן האש ולשפוך עליו את השמנת החמה, להמתין 2 דקות ולערבב קלות עד הגעה למרקם אחיד. לצנן, ולשפוך על בסיס הנוגט, להחזיר למקפיא.

רוטב קרמל תפוזים:

- 150 גרם סוכר.
- מעט מים.
- 100 גרם מיץ תפוזים.
- פלחי תפוז מפולטים לקישוט.

יש לבשל את הסוכר והמים לקרמל, מחממים במיקרו את מיץ התפוזים מעט, ולאחר שהקרמל חום בהיר, מוסיפים בעדינות את מיץ התפוזים לקרמל, ומצמצמים לחצי מהנוזלים. להעביר למקרר. הרכבה – יש לחתוך את הנוגט לריבועים, להגיש בצלחת מקושטת בפלחי תפוז ורוטב קרמל, ניתן לקשט את האצבעות באגוזים, שקדים, אבקת פרלין או כל דבר שמתחשק.

ספלינטר (45 יחידות):

- 80 גרם אגוזי לוז קלויים קצוצים.
- 80 גרם שבבי (גפרורי) שקדים קלויים.
- 80 גרם אגוזי מלך קלויים וקצוצים.
- 200 גרם שוקולד לבן, מומס.
- 60 גרם נוגט.
- מעט אבקת קקאו.

יש לערבב את כל החומרים, ולהניח לתערובת להתמצק כמעט לגמרי, ואז לחלק בעזרת כפית או ביד את התערובת לכדורים קטנים (10-11 גרם כ"א) ע"ג נייר אפייה, ולזרות מעט קקאו, להניח עד להתמצקות מלאה.