

S naší **CHOCOLATE** *de Luxe* vyrobíte čokoládové krémy, polevy, pečené korpusy, pěny, ganache ...  
a získáte nekonečné možnosti kombinací:

- 🍷 s alkoholem
- 🍰 s Gelatop pastami
- 🍎 s ovocem
- 🌶️ s chilli
- 🌿 s kořením
- 🍪 se sušenkami

# CHOCOLATE *de Luxe*

JEŠTĚ LEPŠÍ NEŽ ČOKOLÁDA

## Čokoládové tartaletky s chilli

SUROVINY: | MNOŽSTVÍ (g):

### Tmavá hmota:

Brownie-Mix Gluten Free	360
Vaječná melanz	30
Voda pitná	75
Olej jedlý	60

### Čokoládová ganache s chilli:

Chocolate de Luxe	220
Smetana ke šlehání (35% tuku)	135
Chilli mleté	0,4

**Tmavá hmota:** Suroviny spojíme a mícháme protínáčkou při středních otáčkách stroje po dobu 2 - 3 minut do hladké a homogenní konzistence. Hmotu dávkujeme na dno předem připravených a ošetřených (např. SEPA - WAXEM) kovových formiček o průměru cca 10 cm a výšce cca 2 - 3 cm.

**Čokoládová ganache s chilli:** Smetanu si zahřejeme buď v mikrovlnné troubě nebo v hrnci (musí být buď horká nebo i převařená - pro dobrou rozpustnost směsi a lepší zpracovatelnost při dávkování) a smícháme ji s **Chocolate de Luxe** i s mletým chilli tak, aby vznikl hladký krém. Takto připravenou ganache stříkáme pomocí trezírovacího sáčku s hladkou trubičkou na uhlazený povrch tmavé hmoty ve formičkách.

**Pečení:** 170 °C, po dobu cca 30 minut, zavřený odtaž páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

**Poznámka:** Receptura je na 10 ks.

**TIP:** tartaletky lze připravit i bez chilli papriček.

  
**IREKS**

IREKS ENZYMA s.r.o.  
Kšírova 257  
619 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel.: +420 543 250 155  
Fax: +420 543 250 159  
info@ireks-enzyma.cz  
www.ireks-enzyma.cz

  
**IREKS**





Proč je **CHOCOLATE** *de Luxe* ještě lepší než čokoláda:

- Velmi jednoduchá příprava
- Zaručená kvalita
- Jistý výsledek
- Výrazná čokoládová chuť a barva

Jedinečné výhody **CHOCOLATE** *de Luxe* :

- ❄ Lze mrazit
- Zpracování s vodou
- Lze využít i jako poleva
- Použití se smetanou i s rostlinnými krémy
- Nekonečná variabilita



## Čokoládová pěna

SUROVINY: | MNOŽSTVÍ (g):

Chocolate de Luxe	1000
Voda pitná	600
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	1100

**Pěna:** Chocolate de Luxe spojíme s horkou (případně převařenou) vodou, krátce vymícháme do hladké konzistence a necháme odležet, než si vyšleháme smetanu. Poté vše spojíme opatrným vmícháním čokoládové hmoty do šlehačky tak, aby byla pěna homogenní a hladká. Pěnu dávkujeme do předem připravených pohárků nebo skleniček, poté necháme vychladit.

Před podáváním můžeme povrch dohotovit dle potřeby a požadavku např. čerstvým ovocem, čokoládovou ozdobou, čerstvě vyšlehanou smetanou apod.

SUROVINY: | MNOŽSTVÍ (g):

<b>Hmota:</b>	
Sandra BLACK	500
Vaječný tekutý obsah	280
Voda pitná	160
Olej jedlý	90

**Čokoládový krém:**

Chocolate de Luxe	1230
Voda pitná	520

**Hmota:** Suroviny spojíme a mícháme je protlačkou při střední rychlosti po dobu cca 1 - 2 minut do hladké a homogenní konzistence. Hmotu roztíráme na pečicí fólii nebo papír o rozměrech 60 x 40 cm.

**Pečení:** 240 °C, po dobu cca 8 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

**Čokoládový krém:** Spojíme **Chocolate de Luxe** s horkou nebo vařící vodou a krátce mícháme v hladký krém. Za občasných promíchání jej necháme vychladit do dobře roztíratelné konzistence (pokud hodně ztuhne v lednici, tak je možné jej znovu nahřát v mikrovlnné troubě).

**Technologický postup:** Na vychlazený plát rovnoměrně rozetřeme 2/3 čokoládového krému. Plát nakrájíme na 4 podélné pásy o rozměru cca 10 x 60 cm. Na každý dort budeme potřebovat dva pásy. Vždy smotáme z kratší strany jeden pás, poté ho přiložíme kratší stranou k druhému pásu a domotáme. Po smotání obou dortů je postavíme jednou ze stran na podložku a zbylou 1/3 čokoládového krému obmažeme po obvodu i povrchu. Po obvodu děláme rustikální tahy hladkým nožem kolmo k podložce od spodku k vršku. Povrch dortů můžeme dozdobit dle požadavku např. čokoládovými šponami.

**Poznámka:** Receptura je na 2 ks.