

## **Buki - Výroba čokolády (7166)**

20 receptů

**Tento a originální návod si ponechte pro budoucí použití, obsahuje důležité informace.**

Vhodné pro děti od 7 let.

**UPOZORNĚNÍ!** Nevhodné pro děti do 3 let kvůli malým částem, které mohou spolknout. Nebezpečí udušení. Barvy a obsah se mohou mírně lišit.

**Sledujte ilustrace v originálním návodu.**

### **OBSAH SADY (str. 2)**

- 1 - lis a 8 formiček
- 2 - forma na čokoládové tabulky
- 3 - velká forma na vajíčko
- 4 - malá forma na vajíčko
- 5 - 8 hůlek na lízátko
- 6 - 1 štětec
- 7 - 4 plastové lžičky
- 8 - 1 stěrka
- 9 - 12 hliníkových košíčků
- 10 - 3 balící folie
- 11 - 5 sáčků se štítkem
- 12 - 5 malých stužek
- 13 - 2 dárkové krabice
- 14 - 2 velké stužky
- 15 - 1 váleček

Příslušenství a formy není vhodné dávat do myčky na nádobí nebo do mikrovlnky.

**MONTÁŽ A DEMONTÁŽ LISU NA ČOKOLÁDU (str. 3)** Sledujte ilustrace v originálním návodu.

Vložte nástavec dle vlastního výběru.

Použijte nástroj k vytlačení čokolády zaseknuté v nástavci.

Nástavce můžete uložit v lisu.

**TVŮJ NÁKUPNÍ SEZNAM (str. 4)** Sledujte ilustrace v originálním návodu.

### **BUDETE POTŘEBOVAT:**

- bílou čokoládu
- tmavou čokoládu
- vodu
- marshmallow
- želé jahody Tagada (Haribo)
- sladkosti
- pufovaná rýže (burizony) s čokoládovou příchutí
- cereálie
- mléko
- sušené ovoce
- neslazený kakaový prášek
- pralinky
- strouhaný kokos
- ovoce
- chléb
- máslo
- smetana
- šlehačka
- zmrzlina
- papír na pečení
- dřevěné špejle

**PŘÍBĚH ČOKOLÁDY (str. 5)** Sledujte ilustrace v originálním návodu.

Čokoláda byla objevena před více než 3 000 lety v Mexiku. Čokoláda je známá také pod názvem kakao. Kakao roste na kakaovníku. Kakaovník má rád vysoké teploty a může vyrůst až do 15 metrů. Sklízí se dvakrát ročně, v červnu a v říjnu. Plod kakaovníku se nazývá kakaový lusk. Má tvar míče na rugby a měří 10 až 25 cm. Každý lusk obsahuje 25 až 75 kakaových bobů. Každý bob měří 20 až 25 milimetrů.

**SBĚR ÚRODY (str. 6)** Sledujte ilustrace v originálním návodu.

1. **Skližeň:** lusky se ze stromu odříznou mačetou.
  2. **Rozlomení:** lusky se rozřežou na dvě poloviny, aby se z nich získaly řady kakaových bobů pokrytých dužinou.
  3. **Fermentace:** rozřezané lusky se nahromadí na kopu a přikryjí banánovými listy. Cílem je zbavit se dužiny, která obklopuje boby. Fermentace může trvat až 7 dnů.
  4. **Sušení:** boby se rozloží na slunci nebo se umístí do sušičky, aby se snížila vlhkost na 7 %.
- Boby se pak třídí, balí a posílají do celého světa ke zpracování na čokoládu!

**ZPRACOVÁNÍ (str. 7-8)** Sledujte ilustrace v originálním návodu.

1. **Třídění:** boby se třídí a čistí.
2. **Pražení:** boby se praží – ale nespálí – při teplotě 120 až 140 °C, aby se snížila jejich vlhkost a hořkost.
3. **Drcení:** boby se rozdrťí, aby se odstranila skořepina. Tím se získají kakaová zrna.
4. **Mletí:** zrna se rozemelou, čímž vznikne kakaová hmota, nazývaná také kakaový likér.
5. **Lisování:** kakaový likér se vylisuje, aby se odstranil olej. Vzniknou suché kulaté kotouče známé jako „vylisované koláče“.
6. **Prosévání:** z vylisovaného koláče se mele kakaový prášek.

Nyní je čas, aby čokolatéři využili svých zkušeností a smíchali kakaový prášek s kakaovým máslem, mlékem, vanilkou a dalšími přísadami, které si vyberou. V závislosti na použité směsi a receptu vyrobí hořkou, mléčnou nebo bílou čokoládu.

**Druhy čokolády:**

**Tmavá čokoláda** = cukr + kakaové máslo + kakaový likér

**Mléčná čokoláda** = sušené mléko + kakaový likér + kakaové máslo + cukr

**Bílá čokoláda** = kakaové máslo + cukr + sušené mléko

**TOPENÍ ČOKOLÁDY (str. 9-11)** Sledujte ilustrace v originálním návodu.

Čokolatéři používají k rozpouštění čokolády speciální metodu: krystalizaci. Používají vodní koupel a postupují podle velmi přesných teplotních křivek. Teplota musí pomalu stoupat, klesat a opět stoupat. Pokud máte doma potravinářský teploměr, s pomocí dospělé osoby můžete tuto techniku použít, ale u níže uvedených receptů není nutná. Můžete postupovat podle těchto pokynů a bez problémů roztát čokoládu v mikrovlnné troubě. Díky krystalizaci bude vaše čokoláda lesklejší a vydrží déle. S mikrovlnnou troubou to bude rychlejší a jednodušší, takže můžete ochutnávat hned! Chcete-li čokoládu rozpustit v mikrovlnné troubě, pozorně si přečtěte následující pokyny a použijte nádobu vhodnou do mikrovlnné trouby. Když nádobu vyjmete z mikrovlnné trouby, ještě neroztála celá čokoláda. Během míchání se bude nadále pomalu tát. Pokud je čokoláda v mikrovlnné troubě příliš dlouho, „uvaří se“ a stane se hrudkovitou. Všechny níže uvedené recepty jsou určeny pro mikrovlnnou troubu o výkonu 750 W. V tabulce (str. 10 v originálním návodu) najdete ekvivalent pro vaši mikrovlnnou troubu, Požádejte dospělého o pomoc při tomto kroku.

Pokud máte doma potravinářské barvivo, můžete se pobavit přidáním několika kapek do rozpuštěné bílé čokolády a vytvořit tak ještě originálnější čokoládu!

**Recept č. 1 - ČOKOLÁDOVÁ PASTA (str. 12-13)**

**BUDETE POTŘEBOVAT: (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU**

7 - Čokoládu rozetřete, aby byla hladká.

8 - Vyberte si nástavec.

- Stiskněte.

- Pokud je to nutné, použijte nástroj na vytlačení čokolády z nástavce.

9 - Čokoládu rozetřete, aby byla hladká.

**Recept č. 2 - VAJÍČKA S PŘEKVAPENÍM (str. 14-17)**

**BUDETE POTŘEBOVAT: (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU**

2 - Pokryjte povrch formy.

7 - Přidejte druhou vrstvu.

- 8 - Dno formy třete rukou 15 sekund. Teplo uvolní čokoládu.
- 10 - Spojte dohromady rozpuštěnou čokoládou.
- 11 - Spoj vyplňte a zahladte.

#### **PLNĚNÁ VAJÍČKA**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

- 2 - Pokryjte povrch formy.
- 5 - Naplňte pomocí receptů na ganache na stranách: 18, 19, 20 a 21 (v originálním návodu).
- 7 - Případný přebytek odstraňte stěrkou.
- 9 - Dno formy třete rukou 15 sekund. Teplo uvolní čokoládu.
- 10 - Spojte dohromady rozpuštěnou čokoládou, spoj vyplňte a zahladte.

#### **Recept č. 3 - ČOKOLÁDOVÁ POLEVA GANACHE\* (str. 18)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

Vyberte si variantu vlevo nebo vpravo.

\* Recept na plněná vajíčka je na str. 14 v originálním návodu

#### **Recept č. 4 - GANACHE PRALINKY\* (str. 19)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

Vyberte si variantu nahoru nebo dolů.

\* Recept na plněná vajíčka je na str. 14 v originálním návodu

#### **Recept č. 5 - GANACHE TAGADA JAHODY\* (str. 20)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

1- Potom odložte stranou.

\* Recept na plněná vajíčka je na str. 14 v originálním návodu

#### **Recept č. 6 - GANACHE KOKOS\* (str. 21)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

\* Recept na plněná vajíčka je na str. 14 v originálním návodu

#### **Recept č. 7 - LÍZÁTKA (str. 22-23)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

7 - Čokoládu rozetřete, aby byla hladká.

8 - Nebo rukama vytvarujte míčky.

#### **Recept č. 8 - ČOKOLÁDOVÉ TABULKY (str. 24)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

3 - Poklepáním o stůl rozprostřete čokoládu a odstraňte vzduchové bublinky.

5 - Dno formy třete rukou 15 sekund. Teplo uvolní čokoládu.

#### **Recept č. 9 - DVOUBAREVNÉ ČOKOLÁDOVÉ TABULKY (str. 25-26)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

5 - Poklepáním o stůl rozprostřete čokoládu a odstraňte vzduchové bublinky.

7- Dno formy třete rukou 15 sekund. Teplo uvolní čokoládu.

#### **Recept č. 10 - ČOKOLÁDOVÉ TABULKY SE SUŠENÝM OVOCEM (str. 27)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

3 - Poklepáním o stůl rozprostřete čokoládu a odstraňte vzduchové bublinky.

6 - Dno formy třete rukou 15 sekund. Teplo uvolní čokoládu

#### **Recept č. 11 - ČOKOLÁDOVÉ TABULKY SE SLADKOSTMI (str. 28)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPUJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

3 - Poklepáním o stůl rozprostřete čokoládu a odstraňte vzduchové bublinky.

6 - Dno formy třete rukou 15 sekund. Teplo uvolní čokoládu.

**Recept č. 12 - ČOKOLÁDOVÉ MENDIANTY (str. 29)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

**Recept č. 13 - ČOKOLÁDOVÉ TRUFFLES (str. 30-31)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

3 - Dokud se čokoláda nerozpustí.

6 - Změklé máslo.

8 - Vytvarujte kuličky.

9 - Obalte v neslazeném kakaovém prášku.

**Recept č. 14 - KOKOSOVÁ ČOKOLÁDA (str. 32)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

**Recept č. 15 - KŘUPAVÁ ČOKOLÁDA (str. 33)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

**Recept č. 16 - PLNĚNÉ ČOKOLÁDOVÉ LŽÍČKY (str. 34)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

5 - Ochutnat dříve je ještě lepší!

**Recept č. 17 - ČOKOLÁDOVÉ KOŠÍČKY (str. 35)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

2 - Pokryjte povrch formy.

**Recept č. 18 - ČOKOLÁDOVÉ FONDUE (str. 36)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

**Recept č. 19 - DOMÁCÍ VÍDEŇSKÁ ČOKOLÁDA (str. 37)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

**Recept č. 20 - ČOKOLÁDOVÝ MARSHMALLOW (str. 38)**

**BUDETE POTŘEBOVAT:** (viz. ilustrace) - POSTUPOJTE PODLE OBRÁZKŮ V ORIGINÁLNÍM NÁVODU

**SLOŽENÍ KRABICE (str. 39)** Sledujte ilustrace v originálním návodu.

V této soupravě naleznete sáčky, krabičky a stužky, do kterých čokoládu vložíte, abyste ji mohli rozdávat. Zde je návod k poskládání kartonových krabic. Chcete-li, pobavte se při jejich vybarvování!

Elementa sro [www.edumania.sk](http://www.edumania.sk), email: [zboledumania.sk](mailto:zboledumania.sk)