Praline + darivanje :)

Svoje oduševljenje ?okoladom ne krijem :) ali nikad sama nisam radila praline :) Još u lipnju dobila sma napoklon svoj prvi kalup za praline, a u utorak mi je moja draga prijateljica Nikolina sa Kuhari.com poklonila još jedan prekrasan Kaiser kalup. A šta ?u sad? Moram probati :)

Super ste reagirali kad sam na facebook stavila pitanje o pralinama :) a i vidim da je puno vas to ve? probalo :)

Ja sam u ovom prvom pokušaju ostala vjerna bijeloj i tamnoj ?okoladi u kombinaciji sa kokosom i slatkim vrhnjem. Oba recepta prona?ite u nastavku posta :)

Na kraju pak možete prona?i novo darivanje koje sam za vas ostavarila sa prekrasnim online du?anom naziva Cukermanija :)

Sastojci za 30 pralina :

200 g tamne ?okolade (74% kakaa) **Lidl - 100 g za 7,99 kn**

200 g ?okolade za kuhanje (52% kakaa) **Lidl - 200 g za 7,99 kn**

150 g bijele ?okolade **Lidl - 100 g 4,99 kn**

100 g kokosa

100 ml slatkog vrhnja

?okoladu sam kupila u Lidlu. Isprobala sam jako puno ?okolada dok sam u ovim ?okoladama našla odli?an omjer cijene i kvalitete!

Kalupi su silikonski i ima ih za kupiti u Lesnini i cijena jednoj je cca 70 kuna. U jednom silikonskom ima 15 pralina. Isto tako sam pronašla da ih se može kupiti u plodinama po cca 50 kuna ali ima samo 2 uzorka. Iako mislim da bi poslužili i oni silikonski kalupi za led, može ih se na?i i u Offertissimi!

Isto tako ih možete na?i i na Cukermaniji po 60,00 kn komad i ima prekrasnih uzoraka!

Isto tako E bay je nepresušan izvor svega pa se mogu i tamo na?i :)

?okolada za praline bi se trebala temperirati tj. posti?i odre?enu temperaturu da kad su praline kotove da se lijepo sjaje te da lijepo zvu?no poknu kad ih zagrizete.

Više o cijelom tom procesu možete na?i na Coolinarici kod kolegice Dajane koja taj cijeli proces jako dobro objašanjava. Dosta je bitno da imate termometar sa kojim možete izmjeriti toplinu otopljene ?okolade jer je ona kriti?na za postizanje lijepih pralina.

Ja nemam još termometar ali ga planiram naru?iti. Zato sam za prvi puta radila od oka. I bile su prekrasne ali nisu bile sjajne :(

Za kockaste praline sam prvo u mikrovalnoj pe?nici otopila malo vijele ?okolade te sam kistom sredinu kalupa napravila malu bijelu to?kicu. Nakon toga sam otopila tamnu ?okoladu na pari i pustila da malo "odmori" cca 3 minute. Žli?icom sam u svaku kockicu dodala malo ?okolade te sam kistom tu istu ?okoladu povukla po rubovima kockica.

Kad sam to završila na laganoj vatri sam zagrijala 100 ml slatkog vrhnja i prelila ga preko bijele ?okolade nasjeckane na sitno i miješala dok se cijela ?okolada nije otopila. Time sam dobila ganache kremu od bijele ?okolade koju sam punila u kalupe. Punite ih skoro do kraja ali ostavite mjesta za donji dio koji je o ?okolade koju smo topili za rubove.

Nakon što sam stavila završni sloj ?okolade, prešla sam tankim nožem da maknem višak ?okolade koju sam vratila u lonac za topljenje.

Malo sam protresla kalup te ga stavila u hladnjak na cca 30-45 minuta.

To su bile kockaste praline od tamne ?okolade sa punjenjem od ganacha sa bijelom ?okoladom.

Zapravo je jako jednostavno, samo treba po?eti :) Sad mi žao što sam to tako dugo odga?ala :D

KOKOS PRALINE

U istu posudu u kojoj ste topili tamnu ?okoladu, dodati 100 g ?okolade za kuhanje i otopiti na pari. U me?uvremenu u onaj isti ganache koji je ostao od prijašnjih pralina dodati 100 g kokosa i promiješati. Ako bi se ganache po?eo stvrdnjavati stavite ga na 10-20 sekundi u mikrovalnu da se ponovo otopi pa da ga bude lakše puniti u kalupe.

Ovo ljubi?asti su bili candy melts koje sam dobila iz Amerike još u ožujku. Otopila sam ih par u

mikrovalnoj i kistom napravila to?ke po donjem dijelu kalupa.

Na to sam kao i u prethodnima prvo stavila ?okoladu pa ju nanijela po stijenkama kalupa. Nakon toga punila ganachom od kokosa i ?okolade te sve lijepo zatvorila sa preostalom ?okoladom :) ,

30-45 minuta u hladnjaku i možete uživati :)

Ovo su bile moje prve ali sigurno ne i zadnje praline :)

A sad na darivanje :) U suradnji sa Cukermanijom, curke i ja smo vam pripremile darivanje u kojem možete osvojite ove prekrasne izreziva?e u obliku najdražih ženskih stvar?ica: cipele, torbica, šešir i haljina :) Sa njima možete izrezivati keksi?e ili fondan :)

Sve što trebate napraviti je da lajkate Cukermaniju i Just Cake The Cupcake na Facebooku te ukoliko želite dodatan ulazak u darivanje ostaviti komentar na ovaj post:)

Molila bi sve one koji koriste "lažne" profile sa kojih samo igraju igrice i one koji ne poštuju pravila da se ni ne trude sudjelovati jer sve provjeravamo! :)

Željela bih da nagrada ode nekome tko stvarno to treba i želi te time može razveseliti svoju obitelj i prijatelje a ne da ova nagrada osvane na njuškalu za prodaju!

Darivanje traje do srijede, 19.12.2012 te ?e isti dan biti proglašen pobjednik :)

a Rafflecopter giveaway

Sretno!!!