Silikonová forma na dezerty Silikomart mini Fantasy 18ks

-Platinový silikon prvotřídní kvality

- 100% bezpečné pro zdraví

- Odolnost vůči teplu(-60° C; +230° C)

- Snadno se umýt

- Nerozbitný

- Prostorově efektivní

-BPA free

První vhodný pro troubu: zajišťuje tepelnou stabilitu a homogenní vaření .

**Recept čokoládové pralinky s marakujou**

**Složení**

*200 g (1 šálek) mléčné čokolády*

*60 g dužiny mučenky*

*20 g (3 ts) medu*

*30 g másla*

*110 g (10 liber) mléčné čokolády*

***Vaření***

Rozpusťte 130 g mléčné čokolády v lázni a po dosažení teploty 40 ° C ji vyjměte ze sporáku a přidejte zbývajících 70 g čokolády.

Dobře promíchejte, dokud nedosáhne teploty 27 C.

Naplňte dutiny formy. Nechte čokoládu dobře přilnout ke stěnám formy, pak otočte formu dnem vzhůru, abyste odstranili přebytek čokolády, která bude později znovu použita.

Formu necháme odpočinout v chladničce. Mezitím rozpusťte mléčnou čokoládu na 35 ° C.

V hrnci nalijte dužinu mučenky a přiveďte ji k varu. Filtrujte dužinu, přidejte máslo a med a ještě horký přípravek nalijte na čokoládu.

Mixujte tyčovým mixérem. Nalijte ganache do dutin formy Mini Fantazy a nechejte asi půl hodiny krystalizovat v chladničce. Čokoládové pralinky dokončete zbývající mléčnou čokoládou. Krystalizujte v chladničce a odformujte. Ozdobte podle potřeby.