

Chokolade overtræk – generelt

Ingredienser:

Ønsket mængde chokolade
Lille skål der kan tåle vandbad
Gryde der er lidt større end skålen
Lille tsk.
Lille kniv
Evt. lille konfektgaffel
Bagepapir



(pynt)

Brug en ren chokolade – jeg bruger helst 85% (se bund for fremgangsmåde med hvid chokolade).

Sådan gør du:

Bræk den ønskede mængde chokolade i mindre stykker og kom dem i en lille skål (den skal passe ned i en gryde med vand der går ca. halvt op omkring skålen).

Kom $\frac{3}{4}$ af chokoladen i skålen og varm den langsomt op i vandbad. Begynder vandet at koge, så sluk, der må ikke komme damp og vand i chokoladen, så kan den ikke holde sig pæn og blank på konfekten.

Chokoladen må helst ikke komme over 45 grader. Gå ikke fra den.

Rør løbende rundt. Når næsten alt chokoladen er ved at være smeltet, så tag skålen op af vandbadet og tilsæt den sidste $\frac{1}{4}$ af chokoladen. Rør roligt til det hele er smeltet.

Chokoladen er klar til at overtrække når den er ca. 30 grader – det er behageligt fingervarmt!

Det er nemt at varme chokoladen lidt op igen, hvis den bliver for kold og stiv.

Det er en fordel at have en lille ”konfektgaffel”... eller en almindelig bøjet gaffel. Her kan du lægge dit stykke konfekt (eller spidde det på gafflen), og så kan du med en lille ske hælde chokolade ud over (mens du holder hele herligheden over skålen), og lade det løbe ned af siderne. På den måde bliver overfladen helt glat. Er chokoladen for tyk/kold, bliver laget ofte for tykt!

Lad så meget chokolade som muligt dryppe af igen og ned i skålen, før du forsigtigt, med en lille kniv, skubber konfekt stykket ned på bagepapir til afkøling.

Man kan alternativt bruge en pensel og lade konfekten stå på bagepapiret.

Læg hurtigt ønsket pynt på, inden overfladen stivner. Skal du pynte med en anden farve chokolade, så skal overfladen derimod være helt stiv først.

Chokoladen bliver pæneste hvis den bare stivner i et køligt rum (holder farven længere), men du kan sagtens afkøle i køleskab, hvor det går hurtigt. Afkøl ikke chokolade overtræk i fryserne.

Hvid chokolade er ofte vanskeligere at smelte, da der er mælkepulver i (eller rismels pulver) som gør den mere tør. Min erfaring er at lys chokolademasse ikke bliver så flydende og skal røres godt for at smelte. Jeg putter oftest hvid chokolade i sprøjtepose, og bruger den som dekoration på mørk chokolade.

Du får ikke så nemt en pæn overflade ved at pensle/dyppe det på. Med mindre du har købt en hvid Chokolade beregnet til overtræk, som er tilpasset problemet!