

Hausgemachter Schokoladenbruch – ein perfektes Geschenk



Schokoladenbruch ist einfach herzustellen. Die Verwendung des klappbaren Gärautomaten verhindert das Anbrennen und Festklemmen von Schokolade durch die Feuchtigkeit. Wählen Sie Ihren Belag aus und streuen Sie die warme, geschmolzene Schokolade mit Müsli oder verwenden Sie zerkleinerte Pfefferminzbonbons, um die warmen Schokoladenstücke für die Weihnachtszeit zu überziehen. Schokoladenbruch ist das perfekte hausgemachte Geschenk.

Ergiebigkeit: Entspricht der verwendeten Menge der Schokolade.

Zeitplanung: Abhängig von der Art und Menge der ausgewählten Schokolade. Wenn die Temperatur auf 46 °C eingestellt ist, schmilzt ein fester Block Bitterschokolade von 500 g in etwa 2,5 Stunden. Nach dem Schmelzen kann der Gärautomat die geschmolzene Schokolade längere Zeit bei 32 °C halten.

Zutaten: Bitter-, Milch- oder weiße Schokolade mit Kakaobutter.

Ausgewählte Belagideen:

- Nüsse: Kandierte oder naturbelassene Pekannüsse, mit Honig geröstete Erdnüsse, geröstete Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse.
- Früchte: Getrocknete Kirschen, Preiselbeeren, Blaubeeren.
- Samen: Sesamsamen, Kürbiskerne.
- Süßigkeiten: Kleingeschnittene Erdnussbutterpralinen, zerkleinerte Toffees, Schokoladen- oder Erdnuss-M&Ms.
- Mehr Schokolade: Kleingeschnittene Minzschokolade oder geträufelte geschmolzene Schokolade in kontrastierender Farbe.

Eine andere Möglichkeit besteht darin, in jedem Durchgang geschmolzener Schokolade mehr als eine Sorte vorzubereiten. Machen Sie die Hälfte mit Trockenfrüchten und Nüssen und bedecken Sie die andere Hälfte mit einem anderen Belag.

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer (ohne Wasserschale), Thermometer, Schüsseln, Löffel oder Utensilien, eine flache, auf die Schokoladenmenge abgestimmte Backform und Aluminiumfolie—alles sauber und trocken.

Alle Oberflächen, die mit der Schokolade in Kontakt kommen, sollten gründlich sauber und trocken sein. Berücksichtigen Sie die Temperatur und Feuchtigkeit aller Oberflächen oder Werkzeuge, mit denen Ihre Schokolade in Kontakt kommt. Beispielsweise kann ein sehr kalter Löffel Kondenswasser entwickeln, wenn er in einen warmen Bereich gebracht wird. Die dabei entstehende Feuchtigkeit kann dazu führen, dass Ihre Schokolade festklemmt, klumpig wird und nicht mehr verarbeitet werden kann.

Schokolade schmelzen lassen: Den Gärautomaten mit dem Gitter aufstellen und die Temperatur auf 46 °C einstellen. Die Wasserschale wird nicht benötigt, kann aber unter das Gitter gestellt werden, wenn sie vollkommen trocken ist. Stellen Sie sicher, dass der Gärautomat trocken ist, damit die Schokolade nicht bröselig wird. Stellen Sie die Schokolade in eine Schüssel und die Schüssel auf das Gitter im Gärautomaten. Lassen Sie die Schokolade langsam schmelzen.

Schokolade einbringen: Um Bitter-, Milch- oder weiße Schokolade zu temperieren und damit eine glänzende und knusprige Schokolade zu erhalten, etwas „Reserveschokolade“ in die Schüssel einrühren und die Anweisungen zum Temperieren von Schokolade folgen.

Schokolade verteilen: Verteilen Sie die Schokolade etwa 0,5 cm dick auf einem mit Folie beschichteten Backblech.

Schokolade belegen: Streuen Sie Ihre Wahl des Belags über die Schokolade. Lassen Sie die Schokolade abkühlen und aushärten. Schneiden oder brechen Sie die Schokolade in Stücke.

Noch mehr Gründe, Schokoladenbruch zu lieben

Großartig ist auch, dass Sie in einem Durchgang mehr als eine Art Schokoladenbruch herstellen können, z.B. die eine Hälfte mit getrockneten Früchten und Nüssen versehen, die andere Hälfte mit zerkleinerten Süßigkeiten bestreuen. So erhalten Sie zwei Varianten, haben aber keinen zusätzlichen Aufwand.

Bezüglich der Art der Schokolade können Sie alles auswählen, was Sie gerne haben. Egal ob Milch-, weiße oder Bitterschokolade.

Wenn Sie gerade sowieso am Plätzchenbacken sind, ist Schokoladenbruch die ideale Ergänzung auf einem gemischten Teller.



Verpacken

Einige der besten Geschenke sind hausgemacht. Machen Sie Ihre eigenen Festlichkeiten oder Geschenke für jede Jahreszeit oder Veranstaltung während des Jahres.