



Svartvinbärsparliner

Det här receptet på utsökta svartvinbärsparliner passar dig som söker en lite svårare utmaning i köket. Men sin fyllga svartvinsbärssmak, luftiga marchmallow och fräscha citronganache blir den en fest för dina smaklökar! Lycka till! /Jonas

🕒 5 timmar

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Till temperering

400 gr choklad, gärna av sorten Mokaya Michel Cluizel

Färger

Röd kakaofärg (olika nyanser)

Svart kakaofärg

Vit kakaofärg

Citronganache

37 gr vispgrädde

37 gr citronpuré

16 gr invertsocker

143 gr Ivoire Michel Cluizel

1 vaniljstång

1 nypa havssalt

Jordnötspralinéganache

1. Temperera chokladen enligt följande temperaturer: smält 50°C, kyl 28°C, värm: 32°C

Hallon konfektyr

1. Värm vinbärspuré till 40°C och tillsätt pektin utblandat med socker. Låt koka upp
2. Tillsätt resterande socker och glykos, koka till 103°C och tillsätt citronjuice. Kyl
3. Kör i mixer till en fast och fin konsistens och lägg i en spritspåse

Citronganache

1. Smält den vita chokladen i vattenbad till 45°C
2. Koka upp vispgrädde, glykos, urskrapad vaniljstång och citronpuré med sitt skal och låt dra i cirka 10 minuter
3. Skrapa ur vaniljstången en sista gång och sila
4. Tillsätt citrongrädden över chokladen i tre omgångar, smaka därefter av med havssalt
5. Kör i mixer och låt därefter svalna till 30°C
6. Lägg i spritspåse och fyll dina pralinskal

Svartvinbärskonfektyr

130 gr svartvinbärspuré

110 gr socker

5 gr glykos

13 gr socker

3,3 gr pektin

5 gr citronsaft Svartvinbärsmarshmallows

135 gr strösocker

42 gr invertsocker

88 gr svartvinbärspuré

11 gr gelatinpulver

22 gr mineralvatten

60 gr invertsocker

Chokladfärg

1 dl kakaofett

1 msk kakaofärg

0,3 dl Ivoire Michel Cluizel

Svartvinbärsmarshmallows

1. Blanda gelatinpulver med mineralvatten
2. Koka upp strösocker med invertsocker och svartvinbärspuré till 110°C
3. Vispa upp invertsockert och tillsätt svartvinbärspurén
4. Tillsätt det smälta gelatinet och vispa till en styv maräng
5. Låt svalna till cirka 30 - 35°C och lägg därefter i spritspåse
6. Spritsa avlånga remsor på bakplåtspapper och låt stå i ett dygn och torka
7. Klipp i bitar och tryck ner en bit i varje pralinform

Chokladfärg

Smält kakaofett och choklad

Tillsätt färgpulver, mixa i blender och sila genom finmaskig sil

Sammansättning

1. Putsa formarna med bomull och vodka
2. Måla därefter formarna med färgerna. Tänk på att färgerna ska hålla en temperatur på 29°C vid målning. Låt färgerna torka i formarna
3. Temperera chokladen och gjut tunna skal. Låt kristalliseras
4. Fyll pralinerna med svartvinbärskonfektyr, marshmallows och citronga-nache i angiven ordning
5. Låt fyllningen sätta sig, gärna över natten
6. Tempera mörk choklad till bottenplattan. Låt den kristalliseras och slå därefter ut dina praliner