



Permen Cokelat

Bilik » Dapur | Ahad, 22 Agustus 2010 19:30

Penulis : Eva Mislia

Bahan

- # 250 gram cokelat masak "dark" berwarna gelap.
- # 250 gram cokelat masak "white" berwarna putih.
- # 50 gram irisan almond, sangrai.
- # 50 gram hazenut, sangrai.
- # Lemon oil essence, secukupnya.
- # Cetakan cokelat, bentuknya menurut selera.
- # Kuas untuk menggambar.

Cara Membuat

- # Potong-potong cokelat masak dark dan white, masukkan masing-masing ke dalam pinggan tahan panas atau panci yang bersih.
- # Letakkan panci di atas wadiah dengan air, kemudian tim dengan api sedang hingga cokelat meleleh.
- # Ambil cetakan cokelat yang bersih, tuangkan cokelat sampai padat dan tidak ada gelembung udaranya. Kemudian isi penuh dan simpan dalam freezer selama 10 menit hingga mengeras, keluarkan.
- # Bila ingin membuat dengan variasi dua jenis cokelat "dark" dan "white", gunakan kuas gambar untuk mengolesi cetakan dengan satu warna, kemudian simpan selama 3 menit dalam freezer. Setelah itu tuangkan warna lainnya, kemudian simpan dalam freezer kembali hingga mengeras.
- # Cara mengeluarkan, balik cetakan dan ketukkan ke meja.
- # Simpan cokelat dalam lemari pendingin atau lemari es.

Porsi : Untuk 16 - 20 potong.