

Piparminttu pastillit

4 dl tomusokeria
1 dl vettä
1/2 tl etikkaa
5-10 tippaa puhdasta piparminttuöljyä
100 g tummaa suklaata

Sekoita sokeri, vesi ja etikka paksupohjaisessa kattilassa. Keitä 118 asteessa tai lankatestiin asti. Kaada seos kulhoon (ei muoviseen!) ja anna jäähtyä. Lorauta joukkoon piparminttuöljyä ja sekoita haarukalla. Laita kattilaan pieni määrä vettä ja keitä kiehuvaan. Aseta kulho kattilan päälle vesihauteeseen ja sekoita, kunnes taikina muuttuu valkoiseksi. Ota taikinasta pieniä paloja ja painele leivinpaperille ”napeiksi”. Jos taikina jähmettyy liian nopeasti, sekoita joukkoon kattilasta kiehuva vettä. Anna jäähtyä. Sulata suklaa ja koristele piparminttutabletit pienellä määrällä suklaata. Anna asettua. Säilytä ilmatiiviissä purkissa.

Sokeroidut appelsiinin kuoret

3 luomuappelsiinia
1/2 litraa vettä ja 1/2 rkl suolaa
2 dl tomusokeria
2 dl vettä

Koristeluun:

2-3 dl tomusokeria
150 g tummaa suklaata

Leikkaa appelsiini 6 osaan ja poista hedelmäliha. Sekoita vesi ja suola kulhossa. Lisää appelsiinin kuoret. Varmista, että suolavesiseos peittää kuoret. Jätä appelsiinin kuoret vesihauteeseen yön yli.

Kaada vesi pois ja huuhtelee huolellisesti. Laita kuoret kylmään veteen. Kuumenna vesi kiehuvaan. Kaada vesi pois. Toista prosessi vielä kaksi kertaa kitkeryyden poistamiseksi.

Leikkaa kuoresta mahdollisimman paljon valkoista pois esim fileointiveistillä. Leikkaa kuori nauhoiksi/suikaleiksi.

Kaada tomusokeri ja vesi kattilaan ja kuumenna kiehuvaan. Lisää appelsiinin kuoret, sekoita hieman ja anna kypsyä, kunnes kuoret ovat muuttuneet läpinäkyviksi, kestää vähintään 1/2 tuntia. pyörittele märkänä sokerissa ja levitä kuoret suoriksi leivinpaperin päälle. Anna kuivua, tämä vaihe kestää yön yli.

Sulata suklaa, kaada se lasiin ja dippaa sokeroidut appelsiininkuoret puoliväliin suklaan joukkoon. Anna jähmettyä.

Mantelimassa / marsipaani

125 g tomusokeria
125 g mantelijauhoa
1 munanvalkuainen (voidaan korvata muutamalla teelusikalla vettä)
Valinnainen: muutama tippa karvasmanteliöljyä

Sekoita tomusokeri ja mantelijauho kulhossa. Lisää karvasmanteliöljy. Lisää valkuaista (tai vettä) vähän kerrallaan, kunnes taikina on pehmeää. Jos taikina tuntuu liian löysältä, lisää tomusokeria. Jos taikina tuntuu liian kuivalta, lisää muutama tippa vettä.

Säilytä marsipaani tiiviisti muovikelmuun käärittynä jääkaapissa. Marsipaani pysyy hyvänä jääkaapissa muutaman päivän. Jos käytät vettä munanvalkuaisen sijaan, säilyy mantelimassa jääkaapissa huomattavasti pidempään.

VINKKI: sovita resepti mantelijauhopussiin, jos sinulla on 80 g pussi mantelijauhoa, käytä 80 g tomusokeria.

Kaakaotryffelit

150 g tummaa suklaata, n. 50 % kaakaota

75 g tummaa suklaata, 60-70 % kaakaota

1 1/2 dl kuohukermaa

2 tl hunajaa

25 g voita

50 g todella tummaa suklaata (85 % tai enemmän) kaakaojauhetta

Pilko 50 % ja 60-70 % kaakaopitoiset suklaat melko hienoksi ja laita kulhoon.

Keitä kuohukerma ja hunaja ja kaada suklaan päälle. Anna tekeytyä muutama minuutti ja sekoita, kunnes suklaa sulaa. Lisää huoneenlämpöinen voi pieninä paloina. Sekoita tasaiseksi taikinaksi. Anna jäähtyä kunnolla huoneenlämpöiseksi.

Hienonna todella tumma suklaa ja sekoita taikinaan. Anna tryffeliseoksen jähmettyä jääkaapissa muutama tunti. Muotoile taikinasta palloja. Pyöritä palloja kaakaojauheessa. Säilytä kylmässä.

Kookostyyny

1 1/2 rkl gelatiinijauhetta

1 1/2 dl kiehuva vettä

5 dl sokeria

1 munanvalkuainen

1 dl tomusokeria

1 dl sitruunavettä (= yhden sitruunan mehu + loput jääkylmää vettä)

2 dl kookoshiutaleita

1 ruokalusikallinen kaakaota

Kaada gelatiinijauhe isoon kulhoon. Lisää kuumaan vesi. Vatkaa, kunnes gelatiinijauhe on liuennut. Kaada joukkoon sokeri, munanvalkuaiset, tomusokeri ja sitruunavesi. Vatkaa sähkövatkaimella suurimmalla nopeudella 10 minuuttia.

Sekoita kookoshiutaleet ja kaakao kulhossa. Ripottele hieman kookos-kaakao-seosta pieneen uunivuokaan. Täytä uunivuoka vaahdotetulla seoksella. Ripottele päälle hieman kookos-kaakao-seosta. Anna jähmettyä jääkaapissa muutama tunti.

Leikkaa vaahtokarkkilevy terävällä veitsellä. Nosta palat lastalla. Kääntele kaikki puolet kookos-kaakao-seokseen. Säilytä kuivassa ja viileässä.