**Receptury**

*1. Pralinky likérové*

na skořápku 600g tmavé čokolády

náplň: 125 ml smetany

250 g tmavé čokolády

5 cl likéru

TP: Smetanu za stálého míchání přivedeme k varu, odstavíme z ohně. Přidáme odvážené množství čokolády, mícháme do úplného rozpuštění. Do vychladlé náplně přidáme likér a vymícháme. Do připravených čokoládových skořápek dáme náplň 2 mm od okraje, necháme zatuhnout a zavíčkujeme temper, čokoládou.

*2. Pralinky Mokka*

na skořápku 600g mléčné čokolády

náplň: 100 ml smetany

1 lžíce medu

2 lžíce rozpustné kávy

100g tmavé čokolády

250g mléčné čokolády

6 cl kávového likéru

50 g másla

TP: Smetanu svaříme s medem a v této směsi rozpustíme čokoládu a kávu. Necháme vychladit, vyšleháme a přidáme kávový likér a zašleháme máslo.

Sáčkem plníme do připravených skořápek. Vychladíme a zavíčkujeme temper. ml. čokoládou.

*3. Pralinky oříškové*

na skořápku 600g mléčné čokolády

náplň: 125g smetany

250g bílé čokolády

100g oříškové pasty

TP: Vyrobené skořápky plníme připravenou náplní, po ztuhnutí zavíčkujeme mléčnou čokoládou.

*4. Višně v koňakovém pařížském krému*

na skořápku a zavíčkování: 500 g mléčné čokolády

višňový pařížský krém: 30 ml smetany

8g glukózy

130g mléčné čokolády

20 g másla

5 cl višňové páleny

další suroviny: 32 ks višní v koňaku

4 cl koňaku

150 g fondánu

TP: Fondán s koňakem utřeme ve vodní lázni při 30 °C dohlídka. Pro koňakovou náplň svaříme smetanu s glukózou a rozpustíme v ní čokoládu. Směs vychladíme a vyšleháme s máslem a ochutíme pálenkou. Do připravených skořápek dáme naloženou višeň, zalijeme fondánem a doplníme krémem 1 mm pod okraj skořápky. Necháme ztuhnout a zavíčkujeme.

*5. Duté figurky*

na 10 ks figurek 500g až 600 g dané čokolády dle zadání a velikosti formy

TP: Formy na figurky musí být dokonale čisté- umyté formy dokonale vysušíme a vytřeme tkaninou. Čokoládu vlijeme do formy, necháme ji trochu odkapat tak, aby ve formě zůstala 2-3 mm silná vrstva. Na mřížce necháme formu ztuhnout, zbytky čokolády na okraji zařízneme. Na rozetřenou čokoládu postavíme figurku a necháme ji úplně zatuhnout. Figurku vyloupneme z formy, popřípadě odkrojíme okraje.

*6. Kouličky*

Temperovanou čokoládu nalijeme do formy, až po okraj. Formu překlopíme a přebytečnou čokoládu necháme odtéct a na mřížce okapat. Když čokoláda trochu ztuhne, ale je ještě měkká, přečnívající okraje odřízneme. Po úplném vychlazení v lednici kouličky vyklopíme, chceme-li 2 skořápky spojit k sobě, přiložíme skořápku na nahřátý plech a obě skořápky k sobě těsně přiložíme a lehce přitiskneme.

*7. Barevné kouličky*

Formy vytřeme štětcem různě barevnou čokoládou, necháme zatuhnout a naplníme bílou čokoládou, přebytek necháme odtéct a odkapat. Okraje začistíme a necháme vychladit v lednici. Po ztuhnutí vyklopíme z formy a opět můžeme spojit 2 kouličky k sobě.

*7. Plastika, ozdoba - čokoládová krabička z čokoládové hmoty*

600g temperované čokolády

200g glukózy

80g cukerného roztoku

TP: Čokoládu rozehřejeme, smícháme s glukózou a cukerným roztokem, krátce promícháme. Vylijeme na mramor a necháme ztuhnout. Propracujeme v tuhou hmotu abychom ji mohli tvarovat, udržujeme ji při teplotě 25 až 30°C.

modelovací čokoláda

500g bílé čokolády

50g tekutého kakaového másla

150g glukózy

80g cukerného roztoku ( 40g cukr krupice + 40g vody)

TP: Čokoládu smícháme s kakaovým máslem a glukóz. sirupem a vmícháme cukerný roztok. Vychladíme a pak důkladně prohněteme. Po další uchování ji zabalíme do plastové fólie.