

# Pralinky

## Čokoládový bonbon

### Suroviny



- Čokoláda 250 g
- Náplň
  - Uvařené slazené kondenzované mléko
  - Kakaový prášek

### Pomůcky

- Odměrka
- Šlehač
- Vodní lázeň
- Teploměr
- Vařečka
- Forma polykarbonátová



Náplň – smíchat uvařené salko s kakaovým práškem



Nalámat čokoládu nebo použít čokoládové pecky a začít temperovat



První krok: zahřátí na 45°C



Druhý krok: zchlazení na 27°C



Třetí krok: opětovné zahřátí na 32°C



Nalít do formy vytemperovanou čokoládu



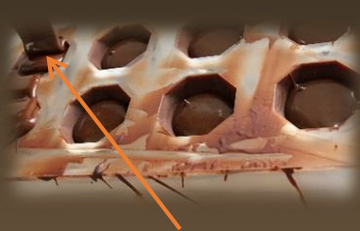
Vylít a seškrábnout přebytečnou čokoládu



Zchladit v chladničce, cca 10 min



Naplnit náplní  
do 2/3 výšky



Uzavřít vytemperovanou  
čokoládou



Seškrábnout přebytečnou  
čokoládu špachtlí a dát  
ztuhnout do chladničky na  
cca 15 min



Vyklepnout pralinky  
z formy



**Výsledný produkt**