

Рецепт шоколада для молда.

Шоколад для молда: простой рецепт

Этот рецепт позволяет сделать вкусный шоколад для молда, который идеально подходит для украшения тортов, кексов, десертов и создания конфет.

Ингредиенты:

- 200 г темного шоколада (минимум 70% какао)
- 2 столовые ложки сливок (35%)
- 1 чайная ложка мёда (по желанию, для более сладкого вкуса)
- Ваниль по вкусу (несколько капель ванильного экстракта или щепотка ванильного сахара)

Инструкция:

1. **Растопить шоколад:** Поломайте шоколад на кусочки и растопите его на водяной бане или в микроволновой печи, периодически помешивая, чтобы шоколад не подгорел.
2. **Добавить сливки:** Когда шоколад полностью растает, добавьте сливки и хорошо перемешайте до однородной массы.
3. **Добавить мёд и ваниль:** Добавьте мёд (по желанию) и ваниль (по вкусу) и снова хорошо перемешайте.
4. **Залить в форму:** Залейте шоколад в подготовленные формы (силиконовые формы смазывать не нужно, пластиковые и металлические нужно смазать маслом или спреем для выпечки).
5. **Остудить:** Поставьте формы в холодильник на 1-2 часа до полного застывания.

Советы:

- Для более насыщенного вкуса используйте шоколад с более высоким содержанием какао.
- Можно добавить в шоколад различные наполнители: орехи, сухофрукты, ягоды, цукаты.
- Для создания эффекта "мраморного" шоколада смешайте растопленный белый и темный шоколад, а затем залейте в форму.
- Чтобы легче достать шоколад из формы, можно перед застыванием немного охладить ее в морозильной камере.

Попробуйте:

Украсить торт нежными шоколадными розами!



Добавить праздничную нотку с помощью шоколадных ёлочек!



Или создать милые колокольчики для новогодних десертов!



Приятного аппетита!