

3 ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΕΥΚΟΛΑ & άκρως εντυπωσιακά

Και οι πιο απλές ζαχαροπλαστικές προτάσεις μπορούν να μεταμορφωθούν χάρη στα κατάλληλα σοκολατένια διακοσμητικά. Δείτε βήμα βήμα τις τρεις καλαίσθητες προτάσεις που δημιουργεί για το περιοδικό «Z+G» ο executive pastry chef και καθηγητής Τάσος Πρωτοψάλτης και μη διστάσετε να πειραματιστείτε κι εσείς φτιάχνοντας τα δικά σας...

Εκτέλεσε **Τάσος Πρωτοψάλτης** Επιμέλεια **Ελένη Μανίκα** Φωτογραφίες **Δημήτρης Τσίτσος**



ΤΕΧΝΙΚΗ, ΦΑΝΤΑΣΙΑ και άριστης ποιότητας σοκολάτα απαιτεί η παρασκευή χειροποίητων σοκολατένιων διακοσμητικών. Παρότι η προμηθευτική αγορά είναι γεμάτη από μια τεράστια ποικιλία προϊόντων και σχετικών προτάσεων, αν διαδέτετε το χρόνο και το μεράκι, ο στολισμός των γλυκών σας με

δικά σας διακοσμητικά, μπορεί να περάσει τις δημιουργίες σας σε ένα άλλο επίπεδο... Το σημαντικότερο μυστικό, όπως άλλωστε σε όλες τις παρασκευές, είναι η πολύ κολής ποιότητας σοκολάτα και μάλιστα στρωμένη, ώστε να αποφύγετε δυσάρεστες εκπλήξεις, χωρίς να αποφύγετε την πολύτιμη σοκολάτα.

Η τεχνική επίσης, είναι το δεύτερο σημείο-κλειδί για την επιτυχία του εγχειρήματος και για το λόγο αυτού, ζητάσαμε από τον επιειρηγό Ζαχαροπλάστη και διοικητή του Creacon & Chocolate, Τάσο Πρωτοψάλτη, να δημιουργήσει σοκολατένια διακοσμητικά, τα οποία και σας παρουσιάζουμε αναλυτικά...

Στρογγυλά βραχιόλια

Μια από τις τελευταίες τάσεις στα σοκολατένια διακοσμητικά είναι τα στεφάνια, τα οποία χρησιμοποιούνται ανά δύο -και όχι μόνο- και είναι ιδιαίτερα για να μεταφρώνουν τελείως επιπέδα γλυκά, χαρίζοντάς τους ύψος και αέρα... haute patisserie.



01 Το βασικό βήμα σε κάθε σοκολατένια δημιουργία είναι το γνωστό σε όλους στρώσιμο της σοκολάτας. Απαραίτητη προϋπόθεση ο αωτός γρανιένιος πάγκος, μια ζελατίνα κομμένη στις διαστάσεις της αρεσκείας μας και τα κατάλληλα εργαλεία. Η στρωμένη σοκολάτα δίνει διακοσμητικά περισσότερο ανθεκτικά σε κειρισμούς και ταυτόχρονα, γυαλιστερά.



02 Άφού στρώσουμε τη σοκολάτα φροντιζόντας να ελέγχουμε τακτικά τη θερμοκρασία στρωσίματος που θα πρέπει να είναι στα 30°C. Με το ειδικό εργαλείο που λέγεται «χέτα» κάνουμε οριζόντιες γραμμές. Για να πετύχουμε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, κρατάμε με το ένα χέρι τη ζελατίνα σταθερή ενώ ταυτόχρονα τραβάμε με συνεχόμενη κίνηση τις γραμμές.



03 Άφού σπικώσουμε τη σοκολάτα στη ζελατίνα, το τοπθετούμε σε ένα τοέρι ώστε να αποκτήσει στρογγυλό σχήμα. Απαραίτητη προϋπόθεση το ποτοπέτισμο μία βάση κάτω από το τοέρι. Βάζουμε το τοέρι και τη βάση στο ψυγείο και όταν η σοκολάτα μας παγώσει εντελώς, με πολύ προσεκτικές κινήσεις ξεχωρίζουμε ένα ένα τα σοκολατένια στεφάνι.

Τριγωνικά φτερά

Το τρίγωνο σχήμα δίνει στα σοκολατένια διακοσμητικά την ευελιξία να χρησιμοποιηθούν σε οποιδήποτε γλυκό από πολύ μικρές πάστες μέχρι και τούρτες, προσδίδοντας ή ακόμα και υποστηρίζοντας ένα πιο μίνιμαλ χαρακτήρα.



01 Στρώνουμε τη σοκολάτα, πάντα στους 30°C, και σε ζελατίνα μεγέθους της αρεσκείας μας. Στη συνέχεια, καράσσουμε τη στρωμένη σοκολάτα με μαχαράκι, κάνοντας πρώτα κάθετες γραμμές και στη συνέχεια, κόβοντας διαγώνια από άκρη σε άκρη της κάθε λωρίδας. Η διαδικασία απαιτεί προσοχή, ώστε να είναι ξεκάθαρα τα κοψίματα.

02 Αφού τελειώσουμε τη διαδικασία του χαράγματος, αρκίζουμε να διπλώνουμε πάρα πολύ προσεκτικά και με αργή σκετικά ταχύτητα τη ζελατίνα σε σχήμα κωνιού. Η σοκολάτα δεν πρέπει να έχει κρυώσει τελείως, ώστε να είναι εύκαμπτη αλλά ούτε να είναι και πολύ ρευστή γιατί θα καλάσει το σχήμα των διακοσμητικών.

03 Συνεχίζουμε το τύλιγμα της ζελατίνας προσεκτικά μέχρι να γίνει σαν ρολό. Ήδη η σοκολάτα έχει αρχίσει να στερεοποιείται αλλά όπως σε όλες τις περιπτώσεις απαιτείται το πάγωμά της. Βάζουμε λοιπόν τη ζελατίνα στο ψυγείο και όταν είναι έτοιμη, την ανοιχίσουμε προσεκτικά και ξεκωρίζουμε ένα ένα τα διακοσμητικά μας.

Κυματιστές κορδέλες

Με τη χάρη κενή ο σχήμα των κυμάτων, τα συγκεκριμένα διακοσμητικά χαρίζουν... κίνηση και ύφος πιο καλλιτεχνικό σε οποιαδήποτε δημιουργία. Είναι μια καλή επιλογή για μικρά γλυκά, όπως πάστες και τάρτες ή ακόμα και μεγαλύτερες προτάσεις όπως κορμοί.



01 Αφού στρώσουμε τη σοκολάτα φροντίζοντας να ελέγχουμε τακτικά τη θερμοκρασία στρωμάτους που θα πρέπει να είναι οι 30°C, με τη «κτένα» κάνοντες οριζόντιες γραμμές, όπως ακριβώς και στο διακοσμητικό «στεγάνι». Για να πετύχουμε το καλύτερο δυνατόν αποτέλεσμα, τραβάμε με συνεχόμενη κίνηση τις γραμμές για να είναι όσον το δυνατόν πιο ίσιες.

02 Όταν τη διαδικασία των γραμμών ολοκληρωθεί, πάνωμε τη ζελατίνα από τη μία άκρη της και τη σπάνουμε πάρα πολύ προσεκτικά. Ο κίνδυνος εδώ είναι να σπάσουν οι σοκολατίνες γραμμές και έτσι να κάσσουμε συσαστικά από το ύψος του διακοσμητικού. Αν η σοκολάτα από τη ζελατίνα έχει κολλήσει στον πάγκο, την καθαρίζουμε πολύ προσεκτικά.

03 Τυλίγουμε τη ζελατίνα μας όπος ακριβώς στο «τριγωνικό» διακοσμητικό με τη μόνη διαφορά ότι αφήνουμε ένα σκετικό κενό μεταξύ των διπλωμάτων, γιατί στα σημεία αυτά είναι που θα δημιουργηθούν οι κυματιστοί σχηματισμοί του διακοσμητικού. Τοποθετούμε τη ζελατίνα όπως είναι στο ψυγείο και όταν παγώσει, αφαιρούμε προσεκτικά τα διακοσμητικά μας.