

Aki szereti a csokoládét, annak valósággal földi paradicsom az a csíkszeredai műhely, amelyet Bálint Eszter és Burján Zsolt álmodott meg. Fűszeres csokikrémek, töltött csokoládégolyók, csokoládé alapú ízesített desszertek világába csöppentünk a kis manufaktúrában, ahol természetesen csokit kóstoltunk, és a csokiról is beszélgettünk.

Jó móka lehet egy csokiműhelyben dolgozni, hiszen minduntalan akad egy kis kóstolgatni való – gondolhatná a kívülálló, s ez részben igaz is. Eszter, Erika és Zsolt persze nem csak a kóstolgatásból veszi ki a részét, hanem a munkából is. A kis csokimanufaktúra létrehozásának ötlete mintegy két évvel ezelőtt fogalmazódott meg Bálint Eszter fejében. Az akkor még javában gyógypedagógusként dolgozó fiatal lány valami mással is szeretett volna foglalkozni, s mivel mindig is édesszájú volt, adta magát a lehetőség: legyen egy csokiműhelye.

„Mindig is érdeklődtem a gasztronómia iránt, és azt, hogy adalékanyagmentes alapanyagokat használjak, tulajdonképpen már gyerekkoromban nagymamámtól megtanultam, akinek fontos volt a háztáji termékek használata sütés-főzés közben. Egy idő után észrevettem, hogy álmodtam egy receptről, s fejben már foglalkozni is kezdtem vele. Korábban otthon is sokat kísérleteztem a csokoládéval, volt, hogy csokikrémet készítettem ajándékba karácsonykor, de annyira megdermedt, hogy nem tudtam kitölteni az üvegből. Így kaptak a barátaim forrócsoki-alapot. Igazából akkor még fogalmam sem volt a hőfokokról. Jókor jött két évvel ezelőtt egy pályázati lehetőség, mi belevágtunk s megnyertük. Na akkor felgyorsultak az események, mert céget kellett alapítani, alkalmazottat keresni” – meséli Eszter, miközben forró csokoládéval kínál. Természe-

”

Nagyon sok ízzel kísérleteztünk, de most leszűkítettük a lehetőségeket, rájöttünk, hogy nem lehet egyszerre sokféle íz kombinációval dolgozni úgy, hogy ne menjen a nagy kínálat a minőség rovására.

FOTÓK: VERES NÁNDOR



#Egy csokiműhely titkai

Édes kísérlet

tesen saját készítésű és különleges. Hiszen a csokoládé nem por formájában kerül a forró tejbe, hanem ez tulajdonképpen egy kis fapálcikán lévő csokoládétömb, ami a tejben elolvad.

Mesélik, elég nehéz időszakon vannak túl, hiszen tavasszal, amikor indulhatott volna a munka, nem tudtak dolgozni, mert a határozatok miatt a legfontosabb gépre várni kellett.

Volt, ami kárba veszett

„Úgy indultunk, hogy sok hónapig csak kísérleteztünk, csak kavargattunk, volt, hogy nem jól temperáltunk, megkeményedett a csoki, eleinte elég nehezen alakultak a dolgok. A sok kísérletezés azzal is járt, hogy volt, ami kárba veszett, ilyenkor fáj a szívem, de egyből nem minden sikerült. Persze mindig kis mennyiségekkel dolgoztunk. Nagyon sok ízzel

kísérleteztünk, de most leszűkítettük a lehetőségeket, rájöttünk, hogy nem lehet egyszerre sokféle íz kombinációval dolgozni úgy, hogy ne menjen a nagy kínálat a minőség rovására. Hat ízzel maradtunk, van két két trüffelünk, újdonság a forró csoki, és karácsonyra csokikrémet szeretnénk piacra dobni, ebből is kétfélét, egyszerű sima krémet és egy narancsos fűszeres csokikrémet” – magyarázza Eszter.

Munkájuknak megvan a gyümölcse, lelkesen mutatják az elmúlt időszak terméseit. Megkóstolhatjuk a karácsonyi, narancsos csokikrémet, elkészült a mogyorós, valamint a narancslikőrös trüffel, a pralinék fahéjas, tonkababos, vaníliás, gesztenyés és kávé-narancslikőrös krémmel vannak töltve, és ott van az igazi nagy meglepetésük, a tejben felolvadó csoki, pálcikán.

Amikor csak a mennyezet nem csokis

Sándor Erika közben csokit temperál, ő éppen a beoltásos módszert használja, a felmelegített csokihoz csokidarabokat adagol, és így olvasztja. Kavargat, és közben megjegyzi, maga sem hitte, amikor korábban azt tanították, hogy a csokikészítés milyen pszichos munka. „Senki sem gondolná, hogy csokival foglalkozni mivel jár, mindamelllett, hogy maszatosak leszünk, körülöttünk minden csokis, állandóan törölgetni kell” – mondja nevetve.

Erikának egyébként, ha nem csokit temperál, hokimeccseken hallhatjuk a hangját, ő a Vákár Lajos Műjégy-pálya hangosbemondója. Korábban csak ő rendelkezett cukrász végzettséggel a csapatból, ő egy álláshirdetés nyomán csatlakozott Eszterhez és Zsolthoz. Kiderül, amíg a lányok a

Kézműves finomság a csokiműhelyből



Bálint Eszter és Sándor Erika