



ezés

műhelyben kavargatnak, csokit temperálnak és klasszikus párizsi krémet, azaz ganázkremet készítenek, addig Zsolt tervezéssel, reklámkampánnyal, marketinggel foglalkozik. És persze kóstol. Egyszóval jól kiegészítik egymást.

„Mindenkinek megvan az erőssége, Erikának fontosak a pontos számok, a mérések, ő néha kicsit visszaránt a földre, mert nekem néha szárnyal a fantáziám, én még raknék egy kis fűszert ide-oda. A sok papírmunka miatt egy adott pillanatban elment a kedvem az egésztől. Aztán elmentünk mindhárman egy csokikészítő képzésre, és ahogy kevergettük, kavargattuk a csokoládét, fokozatosan visszatért a kedvem, újra megerősödött bennem, hogy én ezt akarom csinálni, és igenis lesz a papírmunkának is értelme” – meséli Eszter. Neki a narancslikőrös kávé csoko-

ládé a kedvence, Erika a mogorós trüffelre esküszik, Zsolt számára a tonkababos csokoládé mindent visz. Ő közben mutatja is a fűszeres illatú különleges tonkababot. Azt mondja, szívesen ment ő is a képzésre, hasznosnak találta, hiszen mégiscsak jó, ha többet tud a csokik világáról.

Fontos a jó alapanyag

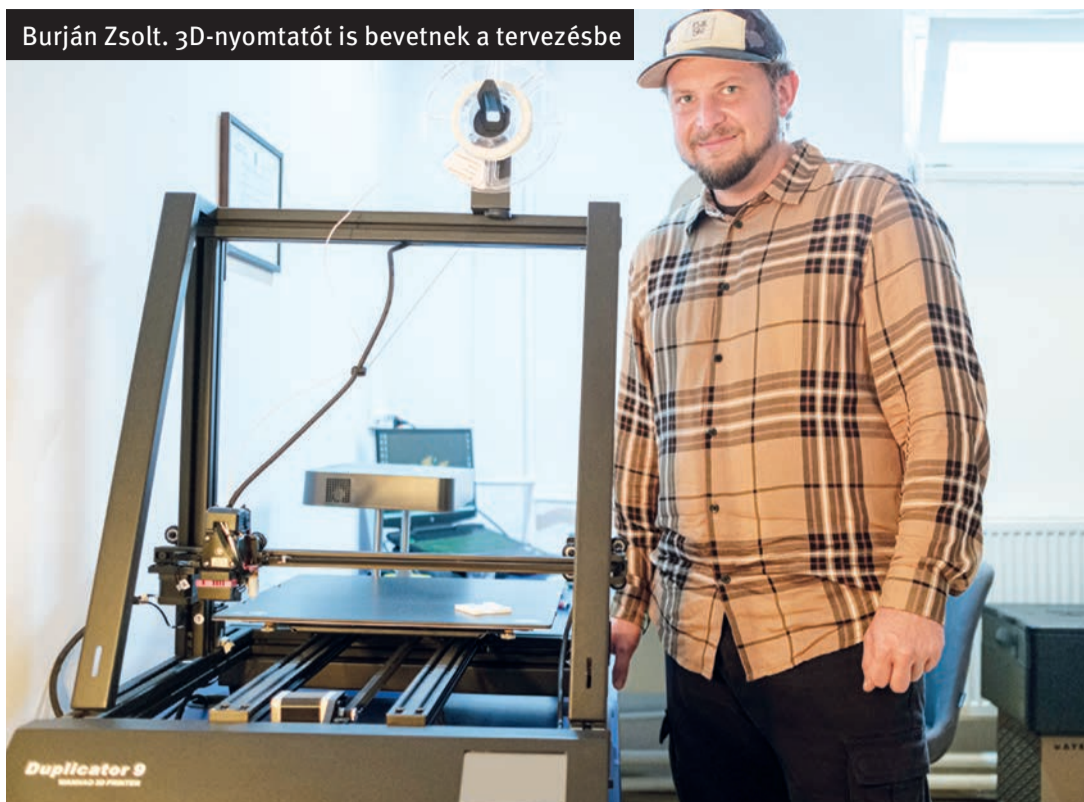
Csak kiváló minőségű alapanyaggal dolgoznak – hangsúlyozzák – azt olvasztják, temperálják a megfelelő állag elérése érdekében, majd elkészül a ganázkrem, amelyet fűszereznek, és ezzel töltik a csokoládékat. És ez még nem minden. Arról már Zsolt mesél, és mutatja is a gépeket, hogy még mi mindenre képesek a műhelyben. Nem csak bonbon készül itt, beszerettek ugyanis például egy 3D-s nyomtatót, így személyre szabott mintákkal is a megrendelők kedvébe tudnak járni. Természetesen ezek is kézműves csokival készülnek majd.

A lányok kacagva ismerik el, a csokoládékészítés bizony nem egy alakítmélő foglalatosság, sokszor tényleg jobb, ha bele sem gondolnak a kalóriákba. „Eleinte mindent kóstolgtunk, most már megelégszünk azzal a kevéssel, ami a lapáton marad. De szívesen kóstolunk. A csokikrémet is rengeteget ízlelgettük, tulajdonképpen már csak az állagán kellett dolgozni, de mi minden kavarásnál megkóstoltuk. A szüleim is várják, hogy mikor lesz már olyan termék, amely külalakra nem megfelelő, mert azt ők kapják. Itt a környékbeli irodákban dolgozóktól is sokszor kértünk segítséget, volt, amikor arra számítottak hűtőt kell cipelni, de nem, csokit kellett kóstolni” – jegyzi meg nevetve Eszter. A hűtőszekrényben – mutatja – már a krémekek vároznak a másnapi csokiöntésre, általában úgy szervezik a munkát, hogy heti két nap öntenek csokoládét.

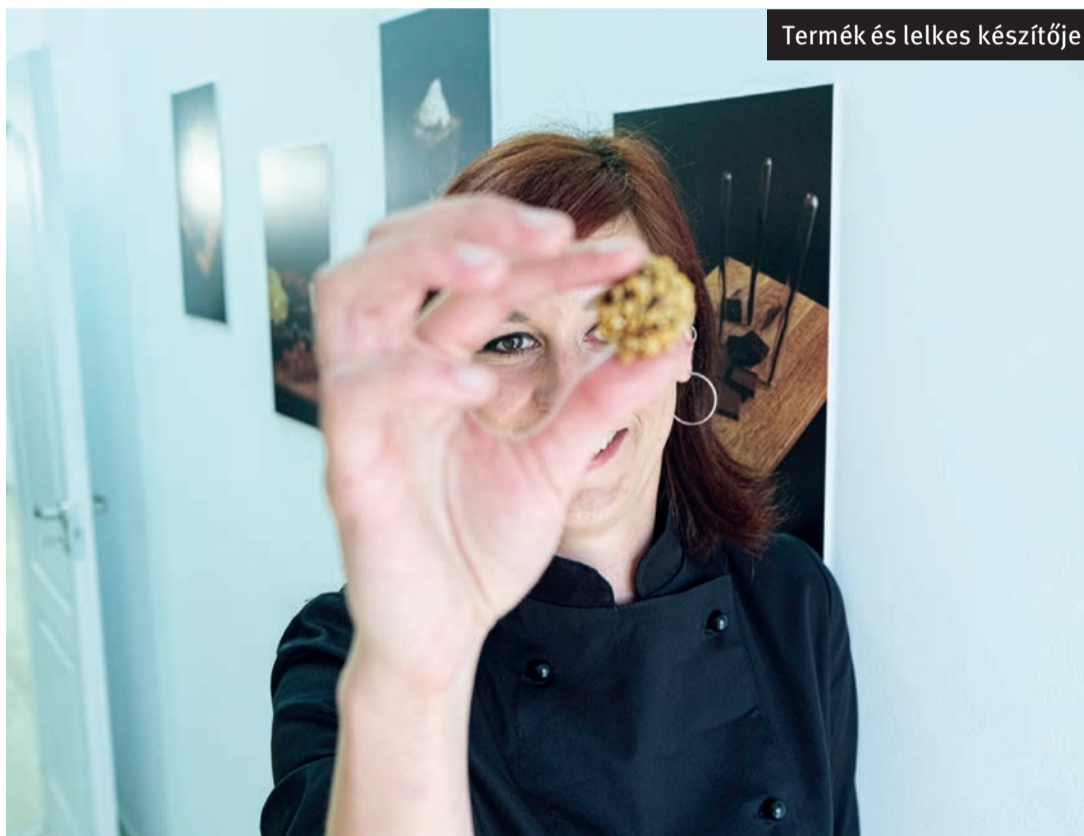
„Imádom. Ez tényleg más, mint a korábbi munkám, a gyógy pedagógia, amit szintén szeretek, és hosszú távon az az elképzelésem, hogy majd mindkettővel foglalkozok” – jegyzi meg csillogó szemekkel Eszter. A kis csapatnak rengeteg terve van. Eszter például gyermekfoglalkozásokat szeretne, természetesen csokit sem hagyva ki a dologból, de további izgalmas kombinációkon is dolgoznak.

D. BALÁZS ILDIKÓ

Burján Zsolt. 3D-nyomtatót is bevetnek a tervezésbe



Termék és lelkes készítője



KIS CSOKOLÁDÉSZÓTÁR

Párizsi krém – egy, a cukrászatban használatos főzött, vajos, intenzív csokoládé ízű, kesernyész alapkrém, amely tejet, tejszínt, kakaót, cukrot, vajat (vagy margarint, illetve sütőmargarint) tartalmaz. Keverhető bele rum (vagy rumaroma) vagy más likőr, brandy, étcsokoládé, vanília (vagy vaníliás cukor), mogoró, kávé, méz és – a fényesség és a feldolgozhatóság fokozása érdekében – 10%-nyi glükózsirup is. A tej és a tejszín egy része helyettesíthető vízzel, így a krém kesernyésebb ízű lesz. Fehér csokoládé használatával a krém világossárga színt kap. A klasszikus párizsi krém (magyarul ganázkrem, franciául ganache vagy canache) csupán tejszín és csokoládébevonó 1:2 arányú keveréke, ami egy szilárd trüffelmassza. Főleg bonbonok előállítására használják.

Trüffel – csokoládé alapanyagú, gömbölyű, rücskös felületű bonbon. Németül a Trüffel szó szarvasgombát jelent, erről nevezték el ezt az édességet a hasonlóságuk alapján. Régen a szarvasgomba tartósításához konyakot vagy portót használtak, majd a gomba eltávolítása után az alkohollal bonbonokat töltöttek meg. A trüffelhez szükséges hozzávalókat összegyűrik, majd a masszát golyóvá formálják és kakaóporban, csokoládéreszelékben vagy -darabban meghempergetik. A trüffel készítésekor a csokoládéfajták közül fehércsoki, tejszoki és étcsoki is használható, az alkoholt el lehet hagyni.

Tonkabab – a pillangósvirágúak családjába tartozó, Guyanából és az Orinoco vidékéről származó, Cumarou fán termő, hosszúkás, fakó héjú babfajta. Igen összetett íze és illata van: mandula, dohány, vanília, szegfűszeg. A gasztronómiában főként desszertek fűszerezésére használják. Kumarin tartalma miatt csak kis mennyiségben szabad használni, mert nagy dózisban mérgező (véralvadást gátló). Élelmiszer-ipari felhasználása az Egyesült Államokban tiltott.

Temperálás – a latin temperare szóból, melynek jelentése: mérsékelni, formítani, beállítani. A gasztronómia világában jelenti az egyes italok, ételek hőmérsékletének beállítását felszolgálás előtti hőmérsékletre, (pl. pezsgő, vörös bor). Használják még a csokoládé kristályszerkezetének kialakítására is. 42-43 Celsius-fokosra melegített csokoládét kb. 32 °C eléréséig keverik, alvadási próba után használják fel.

(Forrás: Wikipédia, TudásGalaxis, Nosalty)



A mennyei olvasztott csokoládé