

Chef Baki Yıldırım & Chef Can Güner
Chocolate Recipe Book

ÖNEMLİ DETAYLAR

~ Temperleme derecelerine dikkat edilmelidir .

~ Kalıplarınızı yıkamayın , pamuk ve etil alkol ile silinebilir .

~ Kalıp derecesi oda sıcaklığında olmalıdır .

~ Oda sıcaklığı 17 - 21 derece arasında olmalıdır .

~ İç dolgular 18-19 derecede iken kullanılmalıdır .

~ Kakao yağı çıplak kullanımda temperenmelidir .

~ Çikolata , satış dolabında 16 derecede muhafaza edilmelidir .

~ Çikolataya bir damla bile su girmemelidir .

~ Renklendirme de yalnızca yağ bazlı toz boya kullanılmalıdır .

~ Kalıba çikolata sıkılırken boşluk ve hiç açık kalmamalıdır .

~ Çikolatayı Bein Marie yöntemiyle ya da mikrodalgada eritin .

~ Metal kaşık kullanmayın , spatula veya tahta kaşık kullanılabilir .

~ Air brush kullanımında mutlaka kakao yağı temperlenmelidir .

Gerekli Malzemeler

Callebaut bitter çikolata
Callebaut fildişi çikolata
Callebaut sütlü çikolata
Callebaut Ruby çikolata
Kakao yağı
Policarbon kalıp
Spatula ve palet
Kullan at
Digital termometre
Yağ bazlı toz boya
Mermer tezgah



Çikolata Çalışma Dereceleri ;

45-50 dereceye kadar ısıtılıp , tezgaha alınan çikolatalar 27-28 dereceye düşürülür . Ardından kapta kalan çikolatayla birleştirildikten sonra olması gereken sıcaklıklar aşağıki gibidir .

Beyaz Çikolata 29-30 derece
Sütlü çikolata 30 derece
Ruby çikolata 30 derece
Bitter Çikolata 31 derece

Temperleme dereceleri markalara göre değişim gösterebilir . Paketlerin üzerinde temperleme dereceleri yazar . Yazıyorsa belirtilen dereceyi kullanın . Eğer belirtilmediyse bu yukarıda yazılı dereceleri kullanın.

Not : Bitter çikolata yoğun kakao oranına sahip olduğu için akışkanlığı diğer çikolatalara göre daha azdır ve daha hızlı yoğunlaşır . Çikolatayla çalışabilmek için olabildiğince akışkan çikolataya sahip olmanız gerekir .
Çikolata akışkanlığı arttırmanın bir yöntemi : Çikolatayı eritirken içerisine bir miktar kakao yağı rendeleyin . Kakao yağı çikolatanızın akışkanlığını arttırır .
Çikolata çok hassas bir üründür . Oda sıcaklığının , nemin , ne kadar doğru temperlediğinizin hepsinin doğru ürün çıkmasında bir rolü vardir.

- Parlak çikolatalar için polikarbon çikolata kalıpları tercih edin .
- Kalplariniza hassas davranin,çizilmemesine dikkat edin.
- Çikolataların küçülüp kalıptan çıkabilmesi için 30-45 dk arasi +4 dolapta durmaya ihtiyacı vardır .
- Gereğinden fazla buzdolabında kalan çikolatalar nemlenmeye sebep olur . Kalıptan çıkardığınızda elinize yapış yapış gelir .
- Temperlediğiniz çikolataları hızlı soğusun diye difrize atmayın , kalıptan çıkaramamanıza sebep olur.
- En ideal çikolata ile çalışma oda sıcaklığı 17 - 21 derecedir.
- Çikolataları mermer tezgahta temperlememizin sebebi soğuk olmasıdır
- Doğru temperlenmeyen çikolata oda sıcaklığında anında yumuşar , mat bir görüntüye sahip olur .

TEMPERLEME

Temperleme için en iyi yöntem , mermer bir tezgah üzerinde çalışmaktır .
Akışkanlık neden çok önemlidir?

Çikolatanızın akışkanlığı , çikolata ürünlerinizin kabuğunu ve çıtırlığını belirler . Çikolatanız ne kadar akışkan olursa kabuğunuz da o kadar ince ve çıtır olur . Daha yüksek akışkanlığa sahip çikolata, çok detaylı kalıplar için daha iyi bir seçenektir ancak kalıbınızı 2 ila 3 kez çikolatayla doldurmanız gerekecektir .

Çikolatada düzgün bir şekilde ön kristalleştirme işlemi neden çok önemlidir ?

Çikolatanın sertleşmesine yardımcı olur ve satensi güzel bir parlaklık ve leziz bir çıtırlık sağlar . Çikolatanın soğutma sırasında küçülmesini sağlar ve böylelikle kalıptan çıkarmak kolaylaşır . Kötü kristalleştirilmiş veya kristalleştirilmemiş çikolata gri renge döner ve iştah açıcı parlaklığı kazanamaz .

Temperleme veya ön kristalleştirme nedir ?

Çikolatanın temperlenmesindeki amaç , içindeki kakao yağını ön kristalleştirmektir . Temperleme sırasında çikolatanın içindeki kakao yağı , kararlı kristal bir form alır . Çikolatayı düzgün bir biçimde dogru çalışma sıcaklığına getirmek için az bir çaba göstererek istenen nihai sonucu garantilersiniz. Ayrıca doğru temperlemenin üç temel prensibinin zaman, sıcaklık ve hareket oldugunu göreceksiniz.

Adım 1
Çikolatanızı benmari veya masa üstü çikolata eriticisi ile 40 ila 45°C arasında bir sıcaklıkta eritin .
Adım 2
Erimiş çikolatanın 3/4 ünü mermer tezgahınızın soğuk yüzeyine dökün.
Adım 3
Palet bıçak veya spatula kullanarak neredeyse sürekli hareket ettirmek suretiyle çikolatanın hareketini koruyun.
Adım 4
Çikolata koyulaşmaya başlayana kadar bu işleme devam edin .
Adim 5
Ön kristalleştirmeye tabi tutulmuş çikolatayı , erimiş çikolatanın kalan kısmıyla birlikte tekrar eriticiye dökün ve tamamı pürüzsüz bir karışım hale gelene kadar karıştırın . Artık çikolata işlemeye hazırdır . Çikolatanın yine de çok koyu olmasi durumunda, tekrar akışkan hale gelene kadar çikolatayı yeniden ısıtın ve kullanıma başlayabilirsiniz .

NEDEN ERİMİYOR!!

İşlemek için kullanacağınız çikolataları dogru saklama koşullarında muhafaza etmezseniz bu durumla karşılaşma ihtimaliniz çok yüksektir.

Çikolataları saklama koşulları nelerdir ?
Oda sıcaklığında 17-21 derece arasında olmalıdır .
Havanın sıcaklığı sebebiyle buzdolabında muhafaza etmek zorunda kalırsanız hava almayan bir kutunun içerisinde dolaba yerleştirilmelidir .
Güneş görmeyen , gölge bir alanda saklanmalı .

Uygun koşullar sağlanmadığında ne olur ?

*Kakao yağı erimeye başlayacağı için , kristalizesi bozulur ve üzerinde beyazlıklar olur.
* Çikolata neme maruz bırakıldığında içinde bulunan şeker nem tarafından çözülür ve çikolatanın yüzeyine yükselerek yine beyazlamasina sebep olur.

EK REÇETELER

DARK PRALİNE

250 gr Krep kırığı
150 gr Fındık pralin
350 gr Sütlü çikolata

Çikolata eritilir , ardından bütün malzemeler harmanlanır . Bir dikdörtgen çembere doldurulduktan sonra donmaya bırakılır . Donduktan sonra istenilen eşitlikte kesilir ve çikolataya bandırılır .

EGZOTİC KARAMEL FRAMBOİSE

280 gr şeker
75 Gr glikoz
100 GR krema
65 Gr glikoz

170 Gr Frambuaz püre
150 Gr Çarkıfelek püre
150 Gr tereyağ
125 Gr ruby çikolata

Şeker ve glikoz karamelize edilir . Başka bir yerde 80 dereceye getirilen krema ve glikoz , kaynayan karamelize karışıma ilave edilir . 2 dakika kaynatılır ardından içine püreler katılır ve tekrar kaynatılıp ocaktan alınır . 60 dereceye düştüğünde ruby çikolata ve tereyağı eklenir . Homojen kıvam alana kadar blender vurulur . 18 dereceye düştüğünde kullanabilirsiniz .

ROCHER

350 gr kavrulmuş kuruyemiş
650 gr çikolata

Çikolatayı eritip temperleyin ve kavrulmuş çerez ile birleştirin . İstediğiniz büyüklükte iki kaşık yardımı ile dökün .

MENDİANT

Temperlenmiş çikolata 5-7 gr büyüklüğünde pul şeklinde sıkılır
Üstü donmadan istenildiği gibi çerezler veya kuru meyvelerle süslenir .

EGZOTİC KARAMEL MANGO

280 gr şeker
75 Gr glikoz
100 GR krema
65 Gr glikoz

170 Gr Mango püre
150 Gr Passion fruit püre
150 Gr tereyağ
125 Gr fildişi çikolata

Şeker ve glikoz karamelize edilir . Başka bir yerde 80 dereceye getirilen krema ve glikoz , kaynayan karamelize karışıma ilave edilir . 2 dakika kaynatılır ardından içine püreler katılır ve tekrar kaynatılıp ocaktan alınır . 60 dereceye düştüğünde fildişi çikolata ve tereyağı eklenir . Homojen kıvam alana kadar blender vurulur . 18 dereceye düştüğünde kullanabilirsiniz .

@chefbakiyildirim

EK REÇETELER

TRUFF SOFT CARAMEL

150 Gr glikoz
200 Gr şeker
125 GR krema
25 Gr tereyağ
30 Gr beyaz çikolata
1 Gr tuz

Şeker ve glikoz karamelize edilir. Başka bir yerde kaynayan krema , kaynayan karamelize karışıma ilave edilir . 2 dakika kaynatılır . Ocaktan aldıktan sonra tuz ve çikolata ilave edilip blender vurulur .

SOUR CHERRY CONFİT

Donuk vişne 350 gr
Pudra şekeri 50 gr
Agar agar 2 gr (pektin 4 gr)
Glikoz 20 gr
Tereyağı 15 gr

Vişne ve glikoz ocağa alınır . 40 derecede içine pudra şekeri ve Agar Agar harmanlayıp verilir ardından 1 dakika kaynatılır . Ocaktan aldıktan sonra içine tereyağı eklenir . Homojen kıvam alana kadar blender vurulur . 18 derecede kullanılabilir .

CHEESECAKE CREAM

100 GR krema %33
80 GR Glikoz
55 Gr İnvert şeker
90 gr tereyağ
350 Gr Pınar beyaz peynir
2 gr Tuz
500 gr beyaz çikolata

Krema , glikoz , invert şeker ve tuz ocağa alınır . Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve Pınar beyaz peynir eklenir blender vurulur . Ardından çikolata ilave edilir ve tekrar homojen olana kadar blender vurulur .

FRAMBOİSE CONFİT

350 Gr frambuaz püre
50 Gr su
100 Gr şeker
4 Gr pektin
2 Gr limon suyu

Frambuaz ve su ocağa alınır . 40 derecede içine şeker ve pektin harmanlayıp verilir ardından 1 dakika kaynatılır ve limon suyu eklenir . Blender vurulur ve soğumaya bırakılır .
18 derecede kullanılır .
Dilerseniz sadece meyveyi değiştirerek bu reçeteden farklı confit yapabilirsiniz .

@chefbakiyildirim

EK REÇETELER

LOTUS SAUCE

100 gr kakao yağı
100 gr sütlü kuvertür
200 gr Fındık Pralin
700 gr lotus krema

Kakao yağı ve sütlü kuvertür eritilir . Diğer malzemelerle harmanlanır . Biraz dinlendikten sonra kullanabilirsiniz . Sertleşme yaparsa mikrodalgada ısıtarak yumuşatabilirsiniz .

KAJU CRUNCHY

750 GR kaju pralin
150 GR tereyağ
200 Gr sütlü kuvertür
300 Gr krep kırığı

Çikolata ve tereyağı eritilir . Diğer malzemelerle harmanlanır . Biraz dinlendikten sonra kullanabilirsiniz.

Pistachio Praline

500 Gr kavrulmuş Antep fıstığı
250 Gr şeker
3 Gr tuz
20 gr sıvı yağ

Şeker ve tuz karemelize edilir ve kavrulmuş Antep fıstığı ile birlikte ocakta harmanlanır . Biraz soğutulduktan sonra melanjörde 4 saat çalıştırılır. Bu aşamada sıvı yağ ekleyebilirsiniz.
İsterseniz reçetedeki çerezi değiştirip farklı bir pralin elde edebilirsiniz .

TRAMİSÛ CREAM

150 GR krema %33
10 Gr kahve
80 GR Glikoz
70 Gr İnvert şeker
70 gr tereyağ
250 Gr Mascarpone
450 gr beyaz çikolata

Krema , kahve , glikoz ve invert şeker ocağa alınır . Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve mascarpone eklenir blender vurulur . Ardından çikolata ilave edilir ve tekrar homojen olana kadar blender vurulur . 18 dereceye düştüğünde kullanılır.

@chefbakiyildirim

Ganajlar

ROSE GANAJ

80 gr gülsuyu
40 gr tereyagı
40 gr glikoz
350 gr krema %35
800 gr fildişi çikolata

Gül suyu , glikoz ve krema ocağa alınır . 85 derecede ocaktan alınır ve 60 dereceye düştüğünde içine çikolata , tereyağı eklenir . Homojen kıvam alana kadar blender vurulur . Ertesi gün kullanabilirsiniz . İsteğe göre sıvı şanti ile hafifletilebilir .

COFFEE GANAJ

300 gr krema %35
50 gr tereyağı
50 gr glikoz
30 gr filtre kahve
500 gr bitter çikolata

Kahve , glikoz ve krema ocağa alınır . 85 derecede ocaktan alınır ve 60 dereceye düştüğünde içine çikolata , tereyağı eklenir . Homojen kıvam alana kadar blender vurulur . Ertesi gün kullanabilirsiniz . İsteğe göre sıvı şanti ile hafifletilebilir .

LİME GANAJ

300 Gr krema %35
50 Gr Tereyağı
50 Gr bal
500 Gr lime çikolata
1 bağ nane

Krema ve bal ocağa alınır . 85 derecede ocaktan alınır , 60 dereceye düştüğünde içine lime çikolata ve tereyağı eklenir . Homojen kıvam alana kadar blender vurulur . Ertesi gün kullanabilirsiniz . İsteğe göre sıvı şanti ile hafifletilebilir .

PORTAKALLI GANAJ

300 gr krema %35
25 gr tereyağ
20 gr glikoz
500 gr portakallı çikolata

Krema ve glikoz ocağa alınır . 85 derecede ocaktan alınır , 60 dereceye düştüğünde içine portakallı çikolata ve tereyağı eklenir . Homojen kıvam alana kadar blender vurulur . Ertesi gün kullanabilirsiniz . İsteğe göre sıvı şanti ile hafifletilebilir .

@chefbakiyildirim

Ganajlar

COCONUT GANAJ

50 gr Hindistan cevizi toz
50 gr Hindistan cevizi suyu
Ya da (100 GR Hindistan cevizi püre)
150 gr krema
25 gr glikoz
20 gr tereyağ
400 gr fildişi kuvertür çikolata

Hindistan cevizi tozu , suyu , krema ve glikoz ocağa alınır . 85 derecede ocaktan alınır , 60 dereceye düştüğünde içine çikolata ve tereyağı eklenir . Homojen kıvam alana kadar blender vurulur . Ertesi gün kullanabilirsiniz . İsteğe göre sıvı şanti ile hafifletilebilir .

VANİLLA GANAJ

1 kg krema
900 gr Beyaz Gikolata
75 gr Glikoz
3 adet çubuk vanilya

Krema , glikoz ve vanilya çubukları kaynatılır ve ocaktan alınır . Üstü streçlenir , delikler açılır ve 10 dakika bekletilir . Ardından içinden vanilya çubukları alınır . 60 dereceye düştüğünde çikolata ilave edilir ve homojen kıvam alana kadar blender vurulur . Ertesi gün kullanılır .

BİTTER GANAJ

225 gr krema
30 gr glikoz
15 gr tereyağı
250 gr bitter çikolata

Krema ve glikoz ocağa alınır . 85 derecede ocaktan alınır , 60 dereceye düştüğünde içine çikolata ve tereyağı eklenir . Homojen kıvam alana kadar blender vurulur . Ertesi gün kullanabilirsiniz . İsteğe göre sıvı şanti ile hafifletilebilir .

HAZELNUT GANAJ

Fındık Pralin 700 gr (valrhona)
Beyaz çikolata 150 gr
Sütlü çikolata 150 gr
İnce kırık fındık 50 gr

Çikolatalar eritilip diğer malzemeler ile birleştirilir . 2 saat dinlendikten sonra kullanabilirsiniz . Dilerseniz çerez ürünü değiştirip ganajı çeşitlendirebilirsiniz .

@chefbakiyildirim