**Jak se pracuje s čokoládou** [](http://www.cokoladovacukrarna.cz/klub-milovniku-pralinek)

**Rozehřívání**

**Rady chocolateira Kláry:**  
Nemáte-li profesionální formu, můžete zakoupit i silikonovou, nebo použít třeba formu na tvořítka na led. [http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/001.gif](http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/001.jpg)  
Na pralinky z profesionální formy potřebujete mít 300 g čokolády.  
Do čokolády se nesmí dostat voda.

80 % celkového množství čokolády rozehřejte ve vodní lázni (pozor nesmí do ní stříknout ani kapka vody), nebo nalámanou čokoládu v misce dávejte na 30 sekund do mikrovlnné trouby, pak vždy vyndejte a zamíchejte. Opakujte, dokud se čokoláda nerozehřeje všechna.  
Pro správný výsledný efekt (aby čokoláda byla hebká, hladká, lesklá a při zlomení křupla) dodržujte následující teploty. To je při práci s čokoládou nejdůležitější.  
Hořká při rozehřívání nesmí mít více než 44°, mléčná 42° a bílá 40°. Je-li zcela rozpuštěna a má méně stupňů, nevadí.

**Temperace - ochlazování**

[http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/002.gif](http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/002.jpg)Následuje fáze ochlazování na pracovní teplotu, neboli temperace. Do rozehřáté čokolády přidávejte postupně tuhou zbylou čokoládu, cca 20 %, které jsme nechali stranou. Tuhá čokoláda tím, že se bude v té teplé rozehřívat, ji postupně ochlazuje.  
Správná pracovní teplota je pro hořkou 32°, pro mléčnou 31° a pro bílou 30°.

**Vylévání formy**

[http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/003.gif](http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/003.jpg)[http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/004.gif](http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/004.jpg)[http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/005.gif](http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/005.jpg)[http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/006.gif](http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/006.jpg)Máme-li čokoládu ve správné pracovní teplotě, můžeme ji nalít do forem nebo jakkoliv s čokoládou pracovat (namáčet do ní, polévat atd.). Tyto fáze provádějte rychle, at Vám čokoláda nezatuhne.  
Pracujete-li s formou, musíme ji celou zalít čokoládou, přebytečnou čokoládu setřít. Formou plně naplněnou tekutou čokoládou bouchejte o stůl, abystese zbavili přebytečných bublin.  
Ihned poté čokoládu z formy vylejte tak, aby ve formě zůstala ve slabé vrstvě jen na okrajích. Formu zcela očistěte a setřete stěrkou, nesmí tam zůstat žádná čokoláda, protože při uzavírání pralinek by se tím polámala skořápka.  
Zbylou čokoládu zpracujte jinak nebo nalijte na pečicí papír ve slabé vrstvě, a můžete ji pak kdykoliv použít znovu k rozpuštění.

**Chlazení**

Formu dejte zchladit do lednice (ideálně tak do 10°) a nechte tak dlouho, až skořápka zatuhne a šla by Vám prstem z formy vyndat.

**Naplnění**

[http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/007.gif](http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/007.jpg)[http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/008.gif](http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/008.jpg)Máte-li čokoládu zatuhlou, můžete naplnit předem připravenou náplní - pozor náplň nesmí mít vyšší teplotu než 30°, aby nerozehřála čokoládovou skořápku.  
Plňte cca 1 milimetr pod okraj.

**Chlazení**

Naplněnou formu i s náplní nechte znovu utuhnout.

**Uzavírání**

[http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/009.gif](http://www.cokoladovacukrarna.cz/images/pralinky/009.jpg)Začněte rozehřívat a temperovat čokoládu na uzavření pralinek. Opakujte fáze rozehřívání a temperování. Vytemperovanou čokoládu nalijte na naplněnou formu, držte v rovině a stěrkou setřete přebytečnou čokoládu.

**Chlazení**

Formu nechte znovu vychladit v lednici.

**Vyklepávání**

Po cca 20 minutách formu otočte a pralinky hotové vyklepněte.