

## Praline od bijele čokolade s limunom i timijanom



Autorica: Monika Topolko

Za 30 pralina

Vrijeme pripreme: 1h + vrijeme hlađenja

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 1h 10min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Praline, minjoni & bonboni

Bijela čokolada može biti vrlo temperamentna pa se prema njoj trebate odnositi s puno poštovanja. Koristite li kvalitetnu bijelu čokoladu s višim udjelom kakao maslaca (takozvanu kuverturu), život će vam biti puno lakši, a praline gotove za čas. Recept za praline je prilagođen sa bloga The Way the Cookie Crumbles. Ako želite da vaše praline budu doista posebne, umočite ih u temperiranu bijelu čokoladu. Temperirana čokolada je glatka i sjajna, fino krcka po zubom i ne topi se na sobnoj temperaturi. Za postupak temperiranja bit će vam potreban termometar za čokoladu i malo strpljenja. Ako ste hrabri kao ja, ili ne posjedujete termometar, čokoladu možete temperirati i po osjećaju. U tom slučaju, provjeravajte i procjenjujte temperaturu otopljene čokolade tako što ćete umočiti silikonsku spatulu u čokoladu i nježno je prisloniti odmah ispod donje usne.

### Praline od bijele čokolade sa limunom i timijanom

#### Sastojci

70ml slatkog vrhnja

korica 2 veća limuna

8 grančica timijana

200g grubo nasjeckane bijele čokolade

prstohvat soli

40g maslaca

2 žličice limunovog soka

#### Postupak

U lončiću pomiješajte slatko vrhnje, limunovu koricu i grančice timijana. Zagrijavajte na laganoj vatri do vrenja pa maknite s vatre, pokrijte prozirnom folijom i ostavite da odstoji 20 minuta da se okusi prožmu.

U međuvremenu, u srednje velikoj posudi pomiješajte bijelu čokoladu, sol i maslac. Nakon 20 minuta sa slatkog vrhnja maknite foliju pa ga vratite na vatru i ponovo zagrijte do točke vrenja. Potom ga procijedite u posudu sa čokoladom. Žlicom stisnite limunovu koricu i timijan u cjedilu kako biste izvukli iz njih što više okusa.

Smjesu čokolade, vrhnja i maslaca otopite na pari uz često miješanje dok se ne otopi do pola. Potom posudu maknite s pare i nastavite miješati dok se sva čokolada ne otopi. Umiješajte limunov sok, posudu prekrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak na 4 sata da se stisne

Žličicom uzimajte čokoladnu smjesu i među dlanovima je oblikujte u male kuglice pa ih umočite u temperiranu bijelu čokoladu.

### Glazura od bijele čokolade

#### Sastojci

230g grubo nasjeckane bijele čokolade  
cvjetići timijana za ukrašavanje

### **Postupak**

Ubacite 2/3 bijele čokolade u posudu, stavite je na paru pa nježno miješajte silikonskom spatulom dok se čokolada topi. Čim čokolada dosegne temperaturu od 43°C, posudu maknite s pare pa u nju dodajte preostalu nasjeckanu čokoladu i nježno miješajte dok se sve ne sjedini. Topla čokolada će otopiti komade nasjeckane čokolade, a istovremeno će nasjeckana čokolada smanjiti temperaturu otopljene čokolade.

Kada temperatura čokolade padne ispod 29°C iz posude izvadite sve eventualne komadiće čokolade koji se nisu otopili. Posudu vratite na paru na 5-10 sekundi, zatim je maknite i promiješajte. Ponavljajte ovaj postupak sve dok se temperatura čokolade ne digne na 30°C.

Vaša bi čokolada sada trebala biti temperairana. Možete je testirati tako da malu količinu čokolade razmažete u tankom sloju na komadić papira za pečenje i ostavite da se hladi nekoliko minuta na sobnoj temperaturi. Ako je čokolada glatka, sjajna i ako se stisnula, postupak temperiranja je uspio.

Dok koristite temperiranu čokoladu bilo bi poželjno da je održavate toplom (ali ne i vrućom!). Posudu s čokoladom možete držati iznad posude s toplom (ali ne ključalom) vodom, no najvažnije je da je često miješate kako bi temperatura čokolade bila ujednačena.

Ohlađene kuglice od bijele čokolade umačite u temperiranu čokoladu pomoću vilice. Dobro ocijedite višak čokolade pa kuglice slažite na pladanj obložen paiprom za pečenje ili aluminijskom folijom. Vrh svake kuglice, odnosno praline, ukrasite cvjetićem timijana. Praline stavite u hladnjak do posluživanja. Praline je najbolje izvaditi na sobnu temperaturu 20 minuta prije posluživanja.