

Napolionshatte



Mørdej

300 g hvedemel
100 g flormelis
150 g stueterempereret smør
1 æg

Kransekagemasse

250 g ren rå marcipan
100 g sukker
1 æggehvide

Diverse

150 g nougat
100 g usaltede pistacie kerner, grofthakkede
250 g god mørk tempereret chokolade til dyp, eller chokolade knapper

Mørdej

Alle ingredienserne æltes sammen til en ensartet dej. Dejen stilles koldt en ½ time.

Kransekagemasse

Sukker & æggehvide røres sammen. Lad det trække ca. 1 time for at opløse sukkeret. "Sukkerhviden" æltes ind i marcipanen lidt efter lidt til massen er ensartet.

Fremgangsmåde:

Mørdejen udrulles forholdsvis tyndt & udstikkes i cirkler, 8 cm i diameter. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. I midten af hver cirkel lægges en lille smule nougat.

Kransekagemassen lægges oven på nougaten som en kugle på størrelse med en lille bordtennisbold. Tag en lille smule vand på hænderne, så hænger kransekagemassen ikke i. Anvend aldrig mel til dette formål.

Fold nu mørdejen op omkring kransekagekuglerne med ét tryk tre steder. Brug tre fingre: venstre hånds pege- og tommelfinger og højre hånds pegefinger.

Drys til sidst med lidt hakkede pistaciekerner. Bages ved 200°, til de er gyldne, det vil sige 8-10 minutter. Tag dem ud af ovnen og lad dem afkøle helt.

Stilles i køleskab indtil de dyppes i chokolade. *Vigtigt: se mere under Chokolade dyp.*

Napoleonshattene kan opbevares i tætsluttende beholder på køl i 3 dage eller på frys i en tætsluttende beholder i op til 3 uger.

Chokolade dyp

Chokolade generelt

Ægte chokolade indeholder ikke andet fedtstof end kakaobønnens eget naturlige kakaosmør og er altså ikke tilsat vegetabilsk eller andet fremmed fedtstof.

Der gælder særlige krystallisationsforhold for kakaosmørret. Derfor kan ægte chokolade ikke bare smeltes og bruges til overtræk eller pynt, men skal gennemgå en såkaldt tempereringsproces, for at man kan opnå et godt resultat.

Følger man ikke tempereringsprocessen, vil det resultere i eksempelvis en overtrækschokolade, der ikke vil stivne og i værste fald vil blive grå.

Uægte chokolade, det vil sige chokolade, som ikke bare indeholder kakaosmørret, men er tilsat vegetabilsk eller andet fremmed fedtstof, fx chokolade knapper, kan bare opvarmes stille og roligt i en skål i vandbad, og så anvendes med det samme.

For en del, nok langt de fleste, vil den "alternative" løsning med uægte chokolade være nemmere og sikrere at anvende til overtræk eller kreativ pynt.

Jeg vil dog understrege, at det vil være absolut forkert at anvende uægte chokolade til cremer, trøfler og lignende. Når chokoladen ikke skal tempereres, skal smagen have allerhøjeste prioritet.

I virkeligheden er det dybt imod mit hjertes principper overhovedet at råde nogen til at anvende en efterligning af et så fantastisk dejligt produkt som ægte chokolade.

Når det så er sagt, vil jeg også sige, at jeg jo ikke kun henvender mig til mine dygtige og professionelle kollegaer, men også til seriøse hjemmegastronomer og entusiastiske husmødre og -fædre.

Det er usigeligt vigtigt for mig, at folk får nogle gode oplevelser med opskrifterne, og det gør man vel trods alt bedst, når resultatet lykkes. Man kan uddanne sig til at blive chocolatier, og der findes sågar konditorer, som ikke kan temperere chokolade.

Så jeg mener egentligt, at ganske almindelige gastronomiske livsnydere kan bruge uægte chokolade, men kun til pynt, aldrig som smags giver i cremer eller lignende.

På den anden side vil jeg naturligvis meget gerne lokke alle til at springe ud i den ægte chokolades mysterium. Øvelse gør jo mester, så lad være med at give op på forhånd. Glæd dig i stedet over resultatet, hver gang det bliver bedre.

Nem temperering af ÆGTE mørk chokolade, sådan gør du

Chokoladen hakkes fint. Halvdelen opvarmes i vandbad til 48°. Den anden halvdel kommes op i en rimelig stor skål.

2/3 af den smeltede del, kommes op i skålen med den finthakkede, usmeltede del. De 2 "smelter" sammen. Tilføj kun mere af den smeltede del, hvis de 2 ikke naturligt smelter sammen.

Opvarm aldrig denne nu tempererede chokolade. Stivner den derimod for hurtigt, tilføjes da en anelse mere af den smeltede del.

Alt dette hurlumhej, for at sikre et blankt udseende og et sprødt og stift knæk. Hvis temperaturen overstiger 34° er man nødt til at påbegynde en ny temperering.

Overskydende chokolade kan sagtens genbruges næste gang, man har mod på at begive sig ud i chokoladetempereringens mysterium eller bruges som smag i chokoladecremer og lignende.

Kilde: Det søde liv på DR1

27.07.2010