



Schokoladenkarussell

Die verwendeten Utensilien in der Übersicht:

Das nachmachen dieser Anleitung ist gern gesehen und gewünscht, eine veränderte Weitergabe, auch nur in Auszügen bedarf meiner Zustimmung, ebenso die gewerbliche Nutzung.

Werkzeug:

- Silikonform „Karussell“ von

silikomart®

<http://shop.silikomart.com>
("KIT CAROUSEL SET 4")

- Spritzbeutel
- Schüsseln für Mikrowelle oder Wasserbad
- Pinsel
- Teigkarte
- Einmalhandschuhe
- Sternausstecher
(falls keine fertigen Aufleger genommen werden)



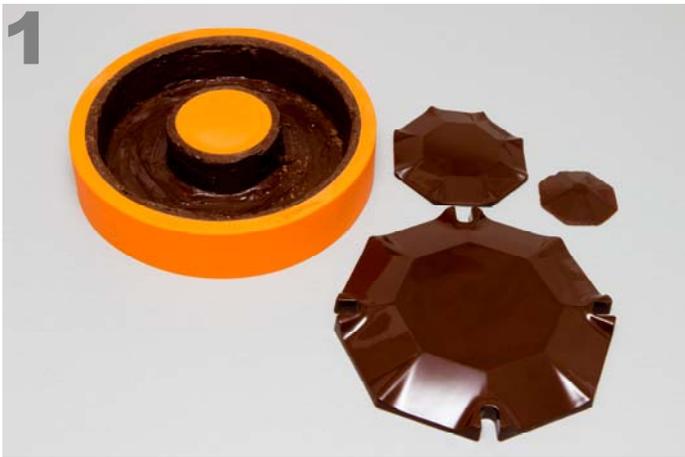
Material:

- Kuvertüre oder Schokolade insgesamt ca. 2 kg
- Diverse fettlösliche Farben
- Lebensmittelsprühfarbe in Gold
- Schokoladentransferfolie
- Pralinen, ca. 300-500g
- Optional fertige Schokoladenaufleger in Sternform
- Cakeboard oder Tortenplatte

gefertigt mit den Produkten von:

bake & cook

<http://www.bakeandcook.com>

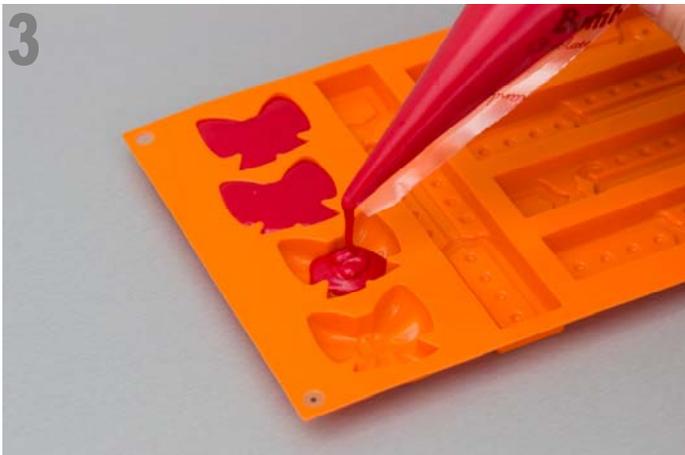


1-2 Zu erst nimmst Du ein fusselfreies Tuch und reibst die Silikonform damit aus, damit die Schokolade später schöner glänzt. Dann kannst Du anfangen die Schokoladenglasur zu schmelzen, oder die Kuvertüre zu temperieren. (Je nach dem mit was Du arbeiten möchtest)

Dann pinselst Du die Grundform, den Kranz, mit mehrere Schichten Schokolade ein. Diese lässt Du zwischendurch fest werden und wiederholt das bis Du eine Wandstärke von ca. 3–5 mm hast. Wenn etwas daneben geht, kannst du es so lange es weich ist mit einem Tuch wegwischen oder der Teigkarte entfernen. Das Ganze gut kühlen und aus der Form lösen. Generell die Einzelteile des Karussells gut gekühlt aus der Form lösen. Am stabilsten sind die Formen, wenn Du sie auf ein Schneidebrett stellst um sie in den Kühlschrank zu geben. Diese Grundform nimmst Du auch um den Deckel des Karussells zu gießen, einfach den Boden der Form mit Schokolade ausgießen (ca. 3mm dick)



3-5 Die anderen Einzelteile kannst du mit Hilfe eines Spritzbeutels mit der Schokolade füllen, dabei direkt nach dem füllen etwas an der Form wackeln, damit die Luftblasen heraus gehen. Bei den Pferdchen habe ich direkt nach dem einfüllen Schokoladentransferfolie aufgelegt, damit ich auf der Rückseite das Sternenmuster bekomme. Auf diese Sternenfolie kannst Du auch eine dünne Schicht Schokolade gießen zum späteren dekorieren des Karussells. Außerdem kannst Du Schokoladenblisterhalbkugeln ausgießen zum dekorieren.



Die Pferdchen bepinselst Du nach dem herauslösen aus der Form mit Puderfarbe in Bronze und Gold so ergeben sich schöne Schattierungen. Die obere Bordüre des Karussells machst Du mit weißer Schokolade und besprühst sie mit Lebensmittelfarbe in Gold. Am besten von beiden Seiten, da man die Hinterseite zum Teil sehen kann.



6-7 Falls Du einzelne Elemente bunt machen möchtest, nimmst Du fettlösliche Lebensmittelfarbe und färbst weiße Schokolade nach Deinen Wünschen, diese kannst Du dann genau so wie oben beschrieben weiterverarbeiten. Das habe ich für die Schleifen gemacht, sie aber am Ende doch nicht verwendet da es mir persönlich zu viel auf dem Karussell wurde. Ihr könnt die Schokoladenteile auch über mehrere Tage vorbereiten und das Karussell in Etappen machen. Wenn Du alle Teile für das Karussell vorbereitet hast (Checkliste) dann kannst Du die Grundform mit Pralinen füllen, deren oberen Rand mit Schokolade bestreichen und den Deckel zukleben. Dann um 180° drehen, dass der Deckel unten ist.



8-9 Das Unterteil auf ein Cakeboard stellen, so ist es schön stabil und Du kannst mit dem Zusammenbau beginnen. Dazu schaust Du am besten auch noch einmal in die Anleitung die bei der Silikonform dabei war. Wichtig ist das du vorsichtig bist wegen der Bruchgefahr und am besten Handschuhe trägst, damit man nicht so viele Fingerabdrücke sieht. Dann bestreichst Du die vorher zugeschnittene Transferfolie für den Rand mit Schokolade und legst sie um das Unterteil. Wieder gut kühlen und die Folie entfernen.

- | <u>Checkliste</u> | |
|-------------------|--------------------------------|
| 1x | Grundplatte/Kranz |
| 1x | Deckel zur Grundplatte |
| 1x | drei teiliges Schokoladendach |
| 4x | Schokoladenpferdchen |
| 5x | Innenstützen |
| 9x | Goldene Bordüre |
| | je nach Belieben die Schleifen |



10-13 Dann füllst Du flüssige Schokolade in einen Spritzbeutel und gießt die Mitte der Bodenplatte aus. Da hinein kommen die Träger des Daches. Wenn diese fest sind kann die Mitte mit Pralinen gefüllt werden, bevor das Dach mit flüssiger Schokolade aufgeklebt wird.



14 Jetzt kannst Du die Pferdchen festkleben und auch die obere goldfarbene Bordüre. Zuletzt befestigst Du die Schokoladensterne die Du mit einem erwärmten Ausstecher aus den mit Transferfolien verzierten Schokoladenplatten ausstichst.



Die Pralinen sowie die anderen Dekorelemente verteilst Du nach Belieben auf dem Karussell und befestigst sie mit flüssiger Schokolade.

