

Chocolade paasei (holvorm)

Waar ik met [de kleine Paaschocolaatjes](#) wegkwam met het relatief eenvoudige enten van stabiele kristallen, lukte me dat toch niet met dit mooie, grote chocolade paasei die ik wilde maken met een holvorm ([ik gebruikte deze holvorm](#)). Een holvorm bestaat uit twee losse helften die in mijn geval los worden gegoten en later aan elkaar worden geplakt. Meestal worden tijdens het gieten van de chocolade beide helften op elkaar geklemd en blijft er na het gieten een laagje chocolade aan de wanden van de vorm kleven en wordt de rest er weer uitgegoten. Het maken van dit grote paasei bleek lastiger dan de kleine vormpjes. De eerste keer was de chocolade te dik en werd deze niet mooi knapperig, de tweede keer was de chocolade goed te gieten, maar kwam deze niet goed uit de vorm. Hupsakee, tot twee keer toe alles opnieuw in de couverture bak en omsmelten met die handel! De derde keer koos ik voor de temperaermethode van het tableren en toen kwam het ei zo uit de vorm, perfect glimmend! Weer een ervaring rijker!

Werken met chocolade vergt precisie en kennis over de verwerking van chocolade. Zo smelt en verwerk je pure chocolade op een andere temperatuur dan witte chocolade. Het smelten doe je niet op een directe hittebron maar in een couverture bak of au bain marie. Verwarm chocolade nooit boven de 55 graden, het zal dan al snel verbranden en rubberachtig worden.

Om knapperige, glanzende chocolade te krijgen moet je het goed tempereren. Hierbij draait het om de chocolade in beweging houden en op de juiste temperatuur te krijgen. Dit heeft te maken met de kristallen in de chocolade. Tempereren kan op twee manieren: door enten van stabiele kristallen of door tableren. Bij enten verwarm je 2/3 van de totale hoeveelheid chocolade tot de juiste temperatuur, haal dit van de warmtebron af en meng daarna het overige 1/3 deel van de chocolade erdoor tot dit ook gesmolten is. Bij tableren heb je een platenmes (of een paletmes van de bouwmarkt) nodig, een marmeren plaat en een thermometer. Bij deze methode verwarm je de totale hoeveelheid chocolade tot de gewenste temperatuur. Giet 2/3 van de chocolade op de marmeren plaat, de rest blijft op de warmtebron staan. Breng de chocolade op de marmeren plaat al heen en weer bewegend met het platenmes op de juiste temperatuur en giet vervolgens de overige warme chocolade erbij en meng tot deze op de juiste verwerkingstemperatuur is. Als de chocolade iets te koud is geworden kan je hem voorzichtig een beetje bijwarmen.

De verwerkingscurves van de verschillende soorten chocolade zijn:

- Pure chocolade: smelten op 50 graden Celsius, afkoelen tot 29 graden Celsius, verwerken op maximaal 32 graden Celsius.
- Melkchocolade: smelten op 45 graden Celsius, afkoelen tot 28 graden Celsius, verwerken op maximaal 30 graden Celsius.
- Witte chocolade: smelten op 40 graden Celsius, afkoelen tot 27 graden Celsius, verwerken op maximaal 29 graden Celsius.

Houd je deze curves goed in de gaten en laat je de chocolade vervolgens snel terugkoelen tot 12 graden Celsius, dan krijg je glanzende chocolade die knapperig is en iets krimpt waardoor deze makkelijk uit de vorm loskomt.



Ingrediënten:

- Melkchocolade (ik gebruikte couverture chocolade callets van Callebaut, maar je kan ook een gewone chocoladereep uit de supermarkt gebruiken, snijd deze dan wel eerst in stukjes)

Werkwijze:

- Smelt alle chocolade au bain marie, met de magnetron op een lage stand of in een couverturebak de chocolade op 45 graden Celsius.
- Giet tweederde van de chocolade op de marmeren plaat en houd deze met een platenmes in beweging en laat zo de chocolade afkoelen tot 28 graden Celsius.
- Giet nu de resterende, nog warme chocolade erbij en meng goed door.
- De verwerkingstemperatuur mag maximaal 30 graden Celsius zijn.
- Giet beide helften van de vorm vol met chocolade en tik de vorm een aantal keren op de werkbank zodat de luchtballen eruit gaan, dit heet dribbelen.
- Laat de vorm even staan tot je merkt dat de chocolade aan de randen begint in te dikken.
- Giet de overige chocolade er al draaiend uit en strijk de overtollige chocolade met een breed, recht voorwerp van de randen af.
- Zet de vorm even in de koelkast en haal deze eruit zodra de chocolade 12 graden Celsius is, laat de chocolade niet verder dan dit terugkoelen, dit komt de glans en de knapperigheid niet ten goede.
- Doe handschoentjes aan (van die chirurgische) zodat je vingerafdrukken het glanzende oppervlakte van je ei niet gaan ontsieren.
- Haal de beide helften voorzichtig uit de vorm, als je goed hebt getempereerd gaat dit heel makkelijk.
- Leg één van de helften op een iets warm oppervlakte zodat deze iets smelten en druk de andere helft erop.

- Vrolijk Pasen!

Tip: natuurlijk is het leuk om bij zo'n groot ei een verrassing in het ei te verstoppen voordat je de beide helften op elkaar zet.

Bron: eigen recept