



reteta-video.ro

## Ciocolata Alba de Casa

Cred ca toti atunci cand ne aducem aminte de gusturile din copilarie avem in fata ochilor si **ciocolata de casa**. Mie nu-mi place nici moale, nici foarte tare, sa se lipeasca uosr de dinti si sa nu fie inecacioasa. Cumva sa se apropie de textura **batonului de ciocolata** care il gaseam la cofetarie pe vremuri. Iar dintre toate, **ciocolata alba** ramane preferata mea, asta poate pentru ca se gasea cel mai usor. Reteta de **ciocolata de casa** este foarte simpla, dar daca dorim sa aiba consistenta perfecta tot secretul este sa fierbem siropul de zahar exact cat trebuie. Cred ca este desertul preferat al oricarui copil (si nu numai). Eu am o multime de amintiri legate de ciocolata de casa dintr-o vreme cand ingredientele nu se gaseau chiar la orice colt de strada. Si se intampla sa nu-l iasa nici mamei. Uneori o manca cu lingurita direct din tava, alteori era o adevarata aventura pana cand o taiam, dar in orice caz era buna, buna! Mereu!!!! Mama spune ca depinde foarte mult de laptele praf folosit sau chiar si de zahar, caci reteta de ciocolata pe care o facea era mereu aceeaasi. Nu se poate face lapte praf pentru bebelusi, caci nu o sa va iasa! Laptele praf pentru ciocolata de casa este cel integral, care reconstituie laptele de mama si nu uitati sa verificati daca are deja zahar in compozitie. Dupa ce cernem laptele praf mai avem de facut doar siropul de zahar si amestecam si ciocolata este gata. Pare foarte simplu dar, recunosc ca am dat de cateva ori gres. Acum depinde de voi, cum o preferati. Daca vreti o ciocolata mai moale, siropul trebuie sa fie exact ca la dulceata. Faceti proba picurand cam o data pe minut, asta dupa ce siropul incepe sa fiarba, putin sirop intr-un pahar cu apa foarte rece. Daca initial picaturile se vor raspandi in apa, cand siropul este fierbinte isi vor pastra forma la contactul cu apa rece. Daca vreti o **ciocolata de casa** mai densa si usor sfaramicioasa luati cu degetul putin sirop de pe spatele unei linguri, cu atentie caci este fierbinte, lipiti de un alt deget, iar daca atunci cand le despartiti aveti un fir subtire, siropul este gata. Ideal este sa arata ca o miere mai lichida, dar totusi nu fierbeti siropul de zahar prea mult, caci in mod sigur nu o sa puteti sa taiati ciocolata in patratele. Ma rog, sigur va fi buna la gust, dar ce chin va fi sa o taiati (am patit-o)!!!! In timp ce faceti proba arata sa luati cratita de pe foc, caci este momentul cand zaharul fierbinte se poate carameliza foarte repede. Si dupa ce adaugati untul lasati siropul sa se raceasca, se va intari si cu greu o veti mai amesteca. In copilarie mama punea rom (era obligatoriu), astazi prefer cu vanilie, cu esenta de nuci, de cafea, de lavanda, de violete, de portocale sau cu frunze de menta. Si inca prefer ciocolata de casa cat mai simpla. De aceea eu au pus doar o mana de merisoare (mi s-a parut mie ca arata tare bine rosiiatice prin ciocolata) inasa sigur ca puteti sa puneti stafide, nuci (usor rumenite sunt si mai bune), alune, fistic sau ce credeti ca se potriveste mai bine gusturilor voastre. Aaaa, si daca vreti sa arate mai cool, o puteti modela sub forma de bilute sau pune intre doua foi de napolitana si lasati inasa sa se raceasca in frigider, caci isi va schimba consistenta. O data intarita rezista mult, nu stiu cat rezistati voi tentatiei! Am scris mult, stiu 😊, de parca filmuletul nu este suficient, dar reteta de ciocolata de casa este aproape mereu o piatra de incercare pentru cineva (inclusiv eu). Sper sa va fie de folos si sa aveti **ciocolata de casa** perfecta!!!!

### INGREDIENTE CIOCOLATA ALBA DE CASA

500 g de lapte praf alimentar (de vaca)  
300 g de zahar  
150 ml de apa  
200 g de unt cu minim 80% grasime  
100 g de merisoare  
o lingurita cu extract de vanilie  
sare  
un cub de unt pentru uns tava

### MOD DE PREPARARE CIOCOLATA ALBA DE CASA

#### PASUL 1

Ungem cu un cub de unt o tava (dimensiunile 23x17 cm).

Cernem laptele praf intr-un castron mare, adaugam cam un sfert de lingurita cu sare si omogenizam.

#### PASUL 2

Turnam apa intr-o craticioara, adaugam zaharul, o punem pe foc mediu si amestecam pana cand zaharul se dizolva complet. In timp ce fierbe siropului de zahar vor incepe sa se formeze niste mici bulbuci, moment in care reducem focul la mic. Cand la suprafata se formeaza spuma alba lasam siropul sa fiarba 5 minute. Daca vreti o ciocolata mai moale, siropul trebuie sa fie exact ca la dulceata. Faceti proba picurand cam o data pe minut putin sirop intr-un pahar cu apa foarte rece. Cand siropul este legat isi vor pastra forma la contactul cu apa rece. Cu cat siropul va fi mai legat, luati o picatura intre doua degete si daca atunci cand le despartiti aveti un fir subtire de la un deget la altul, cu atat ciocolata va fi mai densa. Ideal este sa arate ca o miere mai lichida.

#### PASUL 3

Inchidem aragazul, luam cratita cu siropul de zahar de pe ochiul fierbinte, adaugam untul si amestecam pana cand acesta se topeste. Punem extractul de vanilie si omogenizam.

#### PASUL 4

Lasam siropul sa se raceasca 1-2 minute si il turnam treptat peste laptele praf, in timp ce amestecam cu o spatula. Pentru ca ciocolata are tendinta sa se intareasca trebuie sa ne miscam destul de rapid. Cand compozitia nu mai este foarte fierbinte inceperam framantam cu mana, cat sa incorporam tot laptele praf, sa fie omogena, lipicioasa si inca moale.

#### **PASUL 5**

Punem merisoarele (stafide, nuci, alune, fistic) si mai framantam cat sa se omogenizeze.

#### **PASUL 6**

Rasturnam compozitia in tava pregatita si nivelam rapid deasupra.

#### **PASUL 7**

O lasam sa se intareasca intr-un loc rece cam 3-4 ore, apoi o taiem in cubulete cu un cutit bine ascutit, a carui lama o inmuiem in apa calduta.

#### **PASUL 8**

O puteti pastra in frigider, invelita in folie alimentara, minim 7-10 zile.

**Aceasta este recomandarea Reteta0Video pentru *Ciocolata Alba de Casa*.**

**POFTA BUNA!**