# Čokoládové ozdoby (filigrány)

## Budeme potřebovat:

* hořkou čokoládu s obsahem minimálně 50% kakaa, aby se nám hotové filigrány nelámaly (čokoláda na vaření)
* misku na rozehřátí čokolády
* pečící papírna výrobu sáčku
* pečící papír
* tác nebo jiný rovný podklad pro tuhnutí

## Jak na to?

Nejdříve si ve vodní lázni rozehřejeme čokoládu. Do většího hrnce napustíme vodu, do něj vložíme menší hrnec s čokoládou a zvolna zahříváme. Jakmile začnou ve vodě stoupat bublinky, vypneme hořák a mícháme, dokud se všechna čokoláda nerozpustí. Čokoláda by měla být rozpuštěná, ale neměla by být úplně tekutá (neměla by stékat z vařečky, pouze odkapávat). Pokud je čokoláda příliš tekutá, tvořené linky by se nám příliš rozlévaly a vzor by se nám slil dohromady.

Pečící papír si nastříháme na menší aršíky, aby se nám s ním lépe pracovalo. Díky tomu, že je pečící papír průhledný, můžeme k práci využít šablony, pokud ale umíme dobře kreslit, ale jsme cukráři a proto se budeme učit tvary stejné jako jsou v učebnici odborného kreslení. Zdobící sáček naplníme čokoládou a kreslíme požadované vzory na pečící papír. Jakmile máme všechny vzory nakresleny, necháme je ztuhnout při pokojové teplotě (do 20̊C). Jakmile filigrány dobře ztuhnou, jdou z papíru jednoduše odlepit (pouze musíme pracovat rychle, aby se nám tenká čokoláda nerozpustila v rukou nejlépe v rukavicích).

Kouknete na video a ukažte že umíte lepší než jsou ve videu!

<https://www.youtube.com/watch?v=RY5t4z5AK3E>