

**РЕЦЕПТ ДАРЬИ ГРУЗДЕВОЙ**  
ШЕФА АКАДЕМИИ ШОКОЛАДА РОССИИ



Для Навруза

**ЧАК-**  
**ЧАК**



**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

## ТЕСТО:

Мука	500 г
Яйца	170 г
Молоко	100 г
Соль	2 г
Сахар	2 г
Водка	10 г

Замесите мягкое тесто из всех ингредиентов, заверните в пищевую плёнку и уберите на 2–3 часа в холодильник. Раскатайте тесто — толщина и размер кусочков будут влиять на размер готового чак-чана. Разогрейте достаточное количество растительного масла до температуры 165°C и обжарьте чак-чак небольшими порциями.

## СИРОП:

Сахар	150 г
Вода	30 г
Мед	150 г

Сахар и воду доведите до кипения, снимите с огня, добавьте мёд. Залейте сиропом готовый чак-чак и поместите его в рамку желаемой высоты, накройте пергаментной бумагой и дайте застыть. Нарежьте на заготовки нужной формы.

## ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ:

Шоколад Callebaut Gold CHK-R30GOLD-2B-U75	500 г
Грецкие орехи	50 г
Какао-масло Callebaut	30 г

Обжарьте и измельчите грецкие орехи. Растопите какао-масло до температуры 50–55°C, а шоколад — до температуры 40–45°C. Смешайте, темперируйте (доведите до температуры 27°C и нагрейте до температуры 29°C). Добавьте орехи и глазируйте заготовки чак-чана. Дайте шоколаду стабилизироваться.

Совет: вы можете добавить орехи в готовый чак-чак на этапе смешивания с сиропом. Так же вы можете глазировать заготовки чак-чана на глазировочной линии. В этом случае добавлять какао-масло необязательно.

## ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ ЗДЕСЬ:



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911