

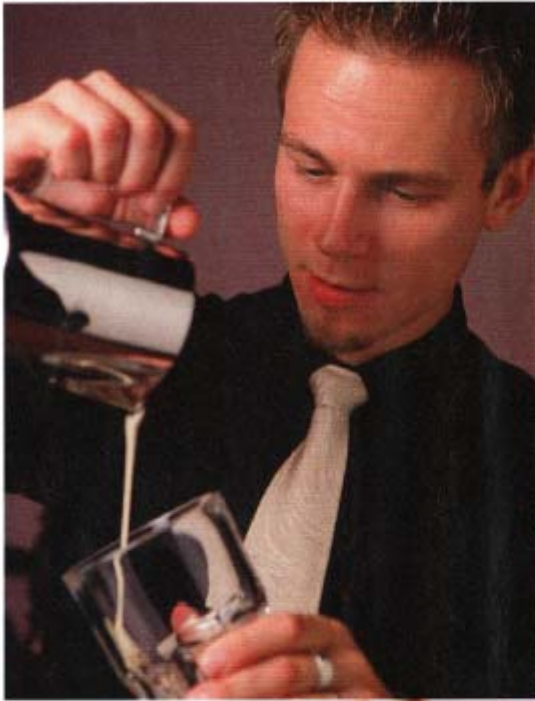
Teksti ja ruokaohjeet **Katri Schröder**  
kuvat **Timo Viljakainen** ja **Margareta Nygård**  
astiat Stockmann

# *Suurenmoinen* suklaaa

Kaikkialla maailmassa suklaa nostaa veden kielelle. Siitä voi loihkia mitä erilaisimpia herkkuja, jopa kastiketta kananpojalle. Tai pökerryttävän hyviä kahvijuomia, kuten barista Lari Järnefelt tekee.

Suklaakuutiot  
kätkevät sisällensä  
pähkinäsydämen.







**K**aksinkertainen baristojen Suomen mestari Lari Järnefelt hääriä keittiössään ja valmistelee kehittämäänsä valkosuklaalattea. Tottuneesti hän pyöräyttää mutteripannullaan espresson ja sulattaa valkosuklaan vesihauteessa.

"Baristaksi kutsutaan ravintolamaailmassa erityisesti espressokahvit hallitsevaa kahvin valmistajaa", Lari valistaa ja valuttaa sulasta valkosuklaasta kauniit raidat lasin sisäpintaan.

Lari toimii baristojen kouluttajana ja tekee baarimestarin töitä eri ravintoloille.

Lari kertoo matkoilla kokeneensa muutaman kerran täydellisen espressonautinnon. "Makua voisi kuvailla jumalaisen suklaiseksi. Siitä jää pökerryttävän hyvä olo", Lari juttelee ja valuttaa espresson lasiin. Täydellisen espresson tuntee paksusta tumman kullanruskeasta vaahtokerroksesta eli cremasta, ja kun pyöräyttää kuppia, kahvi jättää "suklaisen" valuman kupin reunoihin.

Yhtä lailla kuin kahvista Lari Järnefelt innostuu suklaasta, "Suklaa ja kaakao liittyvät vahvasti tuleviin kahvitrendeihin", Lari vihjaisee ja täyttää lasin höyryävällä maidolla. Valkosuklaalatte on valmis.



Suklaa on  
palkkaa  
nautintoa!



## Säilytä oikein

- Suklaa säilyy parhaiten kuivassa paikassa, 14–18 asteen lämpötilassa, valolta ja hajuilta suojattuna. Liian kylmässä suklaa kovettuu ja sen maku kärsii.
- Jos suklaa on pitkään huoneenlämmössä, pintaan muodostuva kosteus irrottaa siltä sokeria, joka kuivuu kiteytyttyä ja muuttuu ikävän harmaaksi.
- Yli 25 asteessa suklaan pinta pehmenee ja rasva alkaa sulaa, jolloin pintaan muodostuu pieniä rasvakeiteitä.
- Huoneenlämpöinen suklaa sulaa suussa, ja sen makuaineet tuottavat todellisen nautinnon.

## Suklaakuutiot

12–14 kpl

150 g mantelimassaa  
n. 20 g kokonaista hasselpähkinöitä

**Pinnalle**  
sulatettua suklaata

Pehmennä mantelimassa käsien välissä ja jaa se tasakokoisiin paloihin. Paina jokaisen palan sisään kokonainen hasselpähkinä. Muovaa paloista sovin kuutioita niin, että pähkinä jää keskelle. Sulata suklaa vesihautteessa ja kasta kuutiot haarukalla sulaan suklaaseen. Nosta makeiset leivinpaperille tai ritilälle ja anna niiden kovettua.

## Suklaasalami

150 g tummaa suklaata  
50 g voita  
50 g italialaisia Amaretti-mantelileksejä  
100 g hasselpähkinöitä (tai valmista rouhetta)  
10 kuivattua aprikoosia  
**Pinnalle** tomusokeria

Sulata suklaa ja voi vesihautteessa. Hienonna kekseit, rouhi pähkinät ja leikkaa aprikoosit hyvin pieniksi paloiksi. Lisää aineet suklaa-voiseokseen ja sekoita tasaiseksi massaksi. Anna seoksen jäähmettyä hetki jääkaapissa. Nosta kiinteäkö massa tuorekelmun päälle ja muotoile sen avulla makkaraksi. Nosta jääkaappiin kovettumaan 5–6 tunniksi. Kierittele suklaatanku siivokirjussa tomusokerissa.

### **Viiniehdotus**

Pähkinäisille suklaaherkulle sopii tawny-portviini.



Suklaa on saanut hauskan muotonsa makkaresta.

## Täytetyt kananpoikarullat suklaakastikkeessa

4 annosta

4 broilerin rintaleikettä  
4 aurinkokuivattua tomaattia  
suolaa ja rouhittua valkopippuria  
nippu rucolaa  
1 rkl öljyä  
1 tl sitruunamehua  
1 murskattu valkosipulinkynsi

### **Kastike**

1 solottisipuli  
1 pieni valkosipulinkynsi  
1 rkl öljyä  
1 dl tomaattimurskaa  
2 tl fariinisokeria  
1/2 tl chiliähnää  
3 dl kanalientä  
25 g tummaa suklaata, suos. 50 % kaakaota  
1 rkl tummaa kastikesuurusta  
riippaus suolaa ja rouhittua mustapippuria

**Lisäke**  
1 pieni kesäkurpitsa  
1 porkkana  
200 g sokerihemeitä  
sekä paistettuja perunakuutioita

Poista leikkeistä hienot luut, jätä nahka. Halkaise leikkeet kahta siten, että yksi reuna jää kiinni. Hakkaa avoimet lihat nyrkillä kevyesti tasaisemmiksi ja mausta suolalla ja pippurilla. Hienonna rucola ja kierritele öljyssä. Lisää sitruunamehua, valkosipuli ja ripaus suolaa. Nosta jokaiselle leikkeelle aurinkokuivattu tomaatti ja jaa maustettua rucolaa päälle. Kääri rulliksi ja kiinnitä puuvillalangalla tai cocktailtikuilla. Paista rullat pannulla kauniin ruskeiksi. Nosta uuni-vookaan ja kypsennä 200 asteessa noin 10–15 minuuttia.

Valmista kastike. Hienonna sipulit ja kuullota öljyssä. Lisää tomaattimurska, fariinisokeri ja chiliähnä. Kaada päälle kanalientä ja anna kastikkeen kiehua hetken aikaa. Siivilöi ja lisää joukkoon paloitteltua suklaa. Sekoita, kunnes suklaa on sulanut. Suurusta ja mausta.

Lisäkeeksi sopivat höyrytetyt kesäkurpitsa- ja porkkanasuikaleet ja sokerihemeet sekä pannulla paistettut perunakuutiot.

### **Viiniehdotus**

Hyvä valinta on paasteinen punaviini Sisiliasta tai Etelä-Italasta.



Kananpojan kumppanina täyteläinen suklaakastike.



## Suklaiset petit foursit

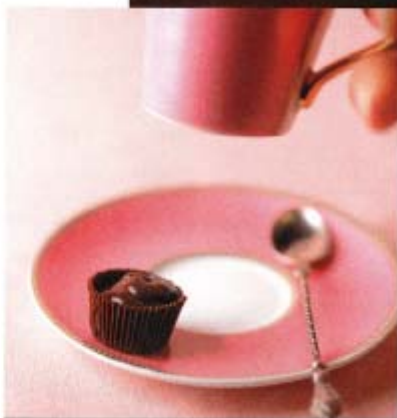
n. 24 kpl

200 g tummaa temperoitua suklaata  
100 g suolatonta voita  
4 rkl tomusokeria  
2 rkl ranskankermaa

Sulatetusta, jäädytetystä ja uudelleen sulatetusta suklaasta saadaan aikaan kiiltävää ja tasarakenteista suklaata. Tätä tekniikka kutsutaan suklaan temperoinniksi.

Sulata suklaa hitaasti vesihautteessa. Sekoitele suklaata, kunnes sen lämpötila mittarilla mitattuna näyttää 45 astetta. Nosta astia jäähtymään jääpallolla jäädytetyn vesiaastian päälle. Sekoita suklaata, kunnes se jäähtyy 25-asteiseksi. Lämmitä suklaata sen jälkeen uudelleen vesihautteessa, kunnes lämpötila nousee 32 asteeseen. Nyt rakenteen pitäisi olla kiiltävää ja sileää. Levitä temperoitua suklaata pienellä sivelmällä foliomaikemuottien sisäpintaan. Useista levityskerroksista on tarkoitus muodostua paksu suklaakuppi. Nosta muotit sivelyjen välissä kuivumaan viileään ja toista sively hetken päästä. Jätä neljännes suklaasta täyteen. Poista lopuksi foliomuotit varoen.

Vaahdota voi ja tomusokeri kuohkeaksi ja lisää joukkoon täytteeksi säästetty ja lämpimänä pidetty suklaa sekä ranskankerma. Pursota voi-suklaamassaa suklaakuppeihin. Tarjoile esimerkiksi hyvän ja vahvan kahvin kanssa pieninä makeisina.



Pieni herkkupala kruunaa kahvihetken.



Suklaakakun maku vie mennessään.

## Suussa sulava suklaakakku

12–16 annosta

300 g tummaa suklaata  
150 g voita  
6 munaa  
1 1/2 dl sokeria  
1 dl vehnä jauhoja  
**Kuorrutus**  
150 g tummaa suklaata  
1 dl kermaa  
1 rkl voita

### Viihdedotus

Sivittäjänä maistuu pikkupikarillinen portviiniä tai väkevöityä muskattiviiniä.

Voitele ja jauhota halkaisijaltaan 24 cm:n irtopohjavuoka. Sulata suklaa ja voi vesihautteessa. Erottele munat. Vatkaa keltuaiset ja 1 dl sokerista vaahdoksi. Vatkaa toisessa kulhossa valkuaiset ja 1/2 dl sokeria. Lisää sulatettu ja jäädytetty suklaa-rasvaseos keltuaisvaahtoon. Siivitä joukkoon sekoittaen jauhot. Lisää valkuaisvahto suklaaseokseen kevyesti nostellen. Levitä taikina tasaisesti vuokaan ja paista kakkua 200 asteessa noin 30–35 minuuttia. Kaku on hyvä jäähtyä kunnolla ennen kuorruttamista. Voit valmistaa pohjan jo edellisenä päivänä.

Valmista kuorrutus. Kuumenna kerma kattilassa, mutta älä keitä. Lisää suklaa ja voi pieninä paloina. Sekoita, kunnes aineet liukenevat ja kuorrutus on tasaista. Valuta kuorrutus kakun päälle ja anna kakun vetäytyä ennen tarjoamista.



## Suklaan voima

- Suklaa valmistetaan kuivatuista, paahdetuista ja jauhetuista kaakaopavuista saadusta massasta, kaakaovoista, sokerista sekä mahdollisista makua antavista aineista. Papusekoitus, paahto- ja puristusmenetelmä sekä kaakaopitoisuus vaikuttavat eniten siihen, miten hienoa ja maukasta suklaasta tulee.
- Tumman suklaan kaakaopitoisuus voi olla 35–99 prosenttia. Laatu-tietoinen valitsee tummaa suklaata, jossa on kaakaota vähintään 50 prosenttia.
- Valkoinen suklaa ei sisällä ollenkaan kaakaota, joten sitä ei oikeastaan voisi kutsua suklaaksi. Se on valmistettu kaakaovoista, sokerista ja maitojauheesta, ja siihen on lisätty usein vaniljaa.
- Maitosuklaan valmistuksessa osa kaakaopavusta on korvattu maitotilvisteellä tai -jauheella, ja kaakaopitoisuus voi jäädä 15 prosenttiin.
- Kaakaon on todettu sisältävän flavonoideja. Ne ovat kasveissa esiintyviä yhdisteitä, joilla on on todettu olevan antioksidanttisia terveysvaikutuksia. Hyviä flavonoidilähteitä ovat myös mm. punaviini ja tee.
- Viimeaikaiset tutkimukset ovat tuoneet esille myös suklaan yhteyden mielialan kohentamiseen. Täytyy kuitenkin muistaa, että vaikka suklaalla on mahdolliset terveysvaikutuksensa, siinä on myös paljon sokeria ja rasvaa, mikä taas on terveydelle riski, ainakin jos sitä syö ylen määrin. Lopullinen totuus lienee lähellä Tenavien Tellun aforismia: "All I really need is love, but a little chocolate now and then doesn't hurt."

Korkea kaakaopitoisuus tekee suklaasta monen mielestä herkumpaa.





Suklaatruffelit  
saavat hirttensä  
kakaosäikeestä.

## Appelsiinimousse

6 annosta

200 g appelsiinilla maustettua tummaa suklaata  
2 munaa  
2 dl vispikermaa  
3 rkl tomusokeria

**Koristeeksi**  
suklaarouhetta  
kaakaojauhetta

Sulata suklaa vesihautteessa. Nosta jäähtymään. Erottele valkuaiset ja keltuaiset. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta tomusokerilla. Sekoita sulatetun suklaan joukkoon keltuaiset. Lisää joukkoon kermavaahto sekä lopuksi varovasti nostellen valkuaisvaahdot. Jaa suklaamousse annosmaljoihin ja nosta jääkaappiin muutamaksi tunniksi jäähtymään ennen tarjoilua. Koristele rouhitulla suklaalla tai siivilöidyllä kaakaojauheella.

## Vaniljasuklaatryffelit

20–25 tryffeliä

250 g tummaa suklaata  
1/2 vaniljatanko  
1 dl vispikermaa  
2 rkl muscovado- tai fariinisokeria  
50 g voita  
1 rkl ranskankermaa

**Pinnalle**  
kaakaojauhetta

Rouhi suklaa karkeaksi. Halkaise vaniljatanko ja raaputa sisus kerman joukkoon. Kiehauta kerma kattilassa ja nosta se syryään liedeltä. Lisää joukkoon sokeri ja rouhitettu suklaa. Sekoita, kunnes suklaa on täysin sulanut. Lisää voi ja ranskankerma, sekoita tasaiseksi. Kaada seos kulhoon ja nosta kelmuilla peitettynä jääkaappiin vetäytymään, kunnes sitä on helppo käsitellä. Nosta tryffeliseoksesta lusikalla nokareita ja pyörittele ne kuivilla ja viileillä käsillä palloiksi. Siivilöi kaakaojauhe lautaselle ja pyörittele tryffelikuulat kaakaojauheessa. Säilytä makeiset viileässä.

## Valkosuklaalatte

1 annos

2 annosta espressoa tai n. 6–8 cl espressoa tai vahvaa kahvia kuumaksi höyrytettyä maitoa tai kattilassa kuumennettua maitoa, mieluiten täysmaitoa  
50 g sulatettua valkosuklaata

Sulata suklaa varoen vesihautteessa. Valmista espresso tai vahva kahvi ja kuumenna maito. Valuta sulatettu suklaa lattielasiin sisäreunoja pitkin. Nosta lasi hetkeksi jääkaappiin. Mittaa lasiin espresso tai vahva kahvi. Täytä lasi kuumalla maidolla. Sekoita juoma ennen nauttimista pitkällä lusikalla.

## Valkosuklaa-espressonapit

noin 25–30 kpl

100 g valkosuklaata  
2 rkl espressopapuja

Sulata suklaa varoen vesihautteessa. Valuta sulatettua suklaata leivinpaperin päälle pieniä peukalonpäänkokoisia kekoja. Paina jokaisen suklaanapin päälle espressopapuja ja anna nappien kovettua viileässä. ❖

