

Käsintehty konvehti on jumalten ruokaa

Suklaa: Mitä enemmän siitä tietää, sen haastavammaksi herkun työstäminen käy

MERJA VEHMAS
Rovanien

Moni on pyöräillyt kotikeittiössä tryffelillä. Ne ovat herkullisia ja helppoja tehdä.

Tryffit ovatkin ensisijaiset isetehtyjen suklaaherkkien maailmaan, jonka astelisia ovat käsintehty konvehdit. Ne puolestaan vaativat jo aikaa, taitoa, tarkkuutta ja hermoja.

Mitä enemmän suklaasta tietää, sitä vaikeammaksi homma käy. Suklaa käytetään joka kerralla eri tavalla ja on erityisen haastava raaka-aine, rovanienmeläinen Hotel Santa Clausin keittiöpäällikkö Jouko Rajanen kertoo.

Pienet suklaapuolet ovat kuuluneet pitkään keski- ja eteläeurooppalaiseen maisemaan. Eteeli-Suomessa niitä on alkanut ilmestyä kauniin värillisiin kasetteihin. Käsintehtyjä konvehteja on myös alkanut löytyä tasokkaiden ravintoloiden jälkiruokalistoilta.

Puolisentoista vuotta sitten Rajanen innostui asiasta, kävi konvehtikurssein ja oli heti koukussa.

Sillä vaikka konvehteja saa tölkin teollisesti valmistettuna kaupastakin, käsintehty on aivan omissa luokissaan. Konvehti sanomuksellisesti sulaa suuhun levittäen makuhermoihin auttaavilla aromeilla ja mieleen hyvän olon tunnelmaa. Käsintehty konvehti on jumalten ruokaa.

Parhaat raaka-aineet
Konvehtien tekemiseen tarvitaan tarkka lämpömittari, marmori, kovamuovimuotteja ja lastoja sulatetun suklaan levittämiseen ja veivaamiseen.

– Lastot sopivat hyvin raskasta saastavasta kaasin ja ilman levittämiseen tarkoitettuihin lastoihin. Rajanen neuvoo.

Lisäksi tarvitaan pensseleitä ja suklaamaaleja, joilla maalataan konvehtien pintaan kuvioita – käytännössä kuvat maalataan usein muotin pohjaan.

Juho temperoinnissa
Konvehtien tekemiseen soveltuvat valitsemalla suklaa. Se voi olla valkosta, tummaa tai maurosuklaa.

Päärynäinen canache
Tyttö konvehteihin.

Marinoidut vadelmat
Tyttö konvehteihin.



Suklaan sulattaminen ja temperointi on asenteentarkkaa työtä.

Tärkeää on myös konvehtityövälineissä käytettävien mausteiden, kuten vaniljan ja marjojen laatu.

Kun oikea lämpötila on saatavissa, 2/3 suklaasta kaadetaan marmorilevyille, jossa sitä liikuttellaan lastalla edes takaisin, kunnes suklaa on jäähtynyt 27-28 asteeseen.

– Jos lämpötila on hiukan ylin 28 astetta, konvehdit tulla harmaita ja pillullisia, eikä ne irtoa muotteista.

Levyllä veivattu suklaa kaadetaan takaisin kuuhon, jossa on 1/3 kuumasta suklaasta jäljellä, satsia sekoitetaan, kunnes suklaa on oikea kilto ja rakenne.



Jouko Rajanen näyttää, kuinka konvehdin kuoriossa valetessa suklaalla täytetty muotti käännetään ympäri ja ylimääräinen suklaa valutetaan takaisin oikein päin, vedetään muotin päältä lastalla pinta puhtaksi. Suklaata jäi vain muottiin sisäpinnalle kuoriksi. Kun ne ovat kovettuneet, niihin pursotetaan täyte. Jäähdytysnä jätkeksen valaetaan pois.

Täytteiden kimaraa
Täytteitä on yhä monia kuin on konvehteja.

– Jos massaa on jänkkä, kuoresta tulee liian paksu eikä konvehti tule muotteista oikein ulos.

– Chili ja tumma suklaa toimivat myös hyvin yhdessä. Chili

– Sekä suklaan temperoinnissa että raaka-aineden valinnassa on paljon sellaisia, jotka oppivat vain kantojensa kautta.

– Muotti otetaan kaapista ja pohjustuskaada kaadetaan muotteihin.

– Juuri ennen kuin suklaa on kokonaan jäähdyttynyt, pyyhkäistään lastalla muotin yli edestakaisin, jotta ylimääräinen suklaa saadaan pois. Sen



Suklaantokoherrastus kannattaa aloittaa tryffelillä. Niitä on helppo tehdä.

100 g ruukosokeria
2 g suolaa
100 g tomusokeria
2 kpl kananmunia
120 g vehnäjauhoja
5 g vaniljasokeria

Valmistus:
1. Rouhi suklaa ja sulata se mikroaaltouunissa 55-asteiseksi (sulata 15 sekuntia kerrallaan, ettei suklaa pala).

100 g valkosuklaata
2 rkl hienoa sokeria
1,5 liivitehdettä
1 vaniljatangko

Valmistus:
Kiehua kerma ja kaada suklaan päälle, sekoita. Lisää huoneenlämpöisen voi (sekä alkoholi ja/tai mustikotat). Sekoita tasaiseksi massaksi. Peitä kulho kelmulla ja anna massan liueta jääkaapissa seuraavan päivän.

120 g tummaa suklaata
120 g suolatonta voita
150 g saksanpähkinöitä

Suklaabrowniet
Suklaan kastusta
Aineet:



Temperoitu suklaa jäädytetään levitelmällä sitä marmorilevyllä edes takaisin lastan avulla.



Ensinnä valaetaan suklaan kuori. Voivin kuluttua ulka suklaa kaadetaan pois.



Täyte pursotetaan suklaakuoriin.



Valmiit konvehdit ovat kiiltäviä ja kauniin värissä. Kuori on ohut ja napsahtaa hampaiden välissä. Täyte on pehmeää.

Suklaan tempo

Konvehtien ja koristeiden tekemiseen sekä kastamiseen tarkoitettu suklaamassa pitää temperoida, jotta valmiissa suklaassa olisi oikeat ominaisuudet.

Suklaamassan kiteet pyritään saamaan temperoinnin avulla mahdollisimman pieniksi.

Temperointi suklaa on kiiltävää ja kauniin värissä, oikean kovista, oikealla tavalla murtuvaa, pehmeästi sulavaa sekä oikeanlaisesti kutistuvaa, jotta suklaa irtoaisi muotteista.

– Väärin temperoidusta suklaasta tulee helposti harnappiukas, ryymästä, liian nopeasti sulavaa ja huonosti muotteista irtovaa.

Suklaata ei saa koskaan sulattaa suoraan kiuhtulla liedellä.

Käytä vesihautetta tai sulata suklaa varovasti mikroaaltouunissa usein sekoittellen, jotta suklaa pala. Vesihautteen sula-

– Käsintehtyjä konvehteja on myös alkanut löytyä tasokkaiden ravintoloiden jälkiruokalistoilta.