

# Ciocolata alba cu trandafiri si fistic

written by Andreea



Ciocolata alba cu trandafiri si fistic de casa, cu apa de trandafiri, petale uscate de trandafiri si mult fistic.

Daca ati mai fost in vizita pe aici pe la mine pe blog ati vazut cat sunt eu de indragostita de trandafiri si apa de trandafiri. Orice desert cu trandafiri mi se pare atat de fin si de delicat, incat am impresia ca niciun alt desert nu-i poate face concurenta! Insa cand este vorba si de fistic, totul ajunge la un alt nivel.



## Ciocolata alba cu trandafiri si fistic

In primul rand fisticul nu este doar pentru gust, insa si pentru o culoare superba! Daca aveti prin casa un fistic verde, crud si frumos, incercati sa-l folositi in aceasta ciocolata de casa.

Din categoria trandafiri, pe blog mai gasiti o delicioasa inghetata de trandafiri, sau inghetata vegana cu cocos si trandafiri, biscuiti cu zmeura, apa de trandafiri si ciocolata alba.

Spuneam despre ciocolata de casa? Pe blog mai gasiti o reteta de ciocolata de casa pe care am postat-o acum cativa ani. Reteta aceea nu este chiar reteta clasica cu lapte praf pe care o stiati din copilarie, este mai mult o idee de fudge. Insa, intr-un final obtineti o ciocolata de casa cremoasa si delicioasa.

Revenind la aceasta ciocolata alba de casa. Da, multi spun ca ciocolata alba de fapt nu este ciocolata. Atunci cum am putea sa o numim? Pana ii gasim o denumire potrivita, eu zic astazi sa o denumim pur si simplu Ciocolata alba cu trandafiri si fistic.



Ciocolata alba cu trandafiri si fistic

Ideea acestei retete mi-a venit cand am vrut sa fac chiar acea ciocolata de casa clasica cu lapte praf. Citind reteta pe pachetul de lapte praf, m-am gandit ca nu strica daca nu mai pun cacao si mai scad un pic cantitatea de zahar. Caci, sa ne intelegem, reteta aceea de pe pachetul de lapte praf continea nici mai mult nici mai putin de 500 de grame de zahar! Asa ca am adaptat-o putin gustului meu si a iesit, ceea ce vedeti mai jos.

In principiu, aceasta reteta nu este una complicata si nici nu aveti nevoie de foarte multe ingrediente. Modul ei de preparare este asemanator cu cel al ciocolatei clasice, cu cacao. Insa, ceea ce este foarte important, este siropul. Daca e sa ma intrebati pe mine, urasc ciocolata aceea de casa care are in consistenta ei mici bucatele de lapte praf. Am vazut asa de foarte multe ori si mi se pare tare deranjant.



Ciocolata alba cu trandafiri si fistic

Am descoperit insa, ca un mixer puternic rezolva aceasta situatie si face intr-un final ca ciocolata sa aiba o consistenta fina. Apoi, dupa cum spuneam, siropul are un rol bine definit aici. Daca este fiert la o temperatura prea mare, ciocolata devine tare ca piatra si nu poate fi taiata in bucati. Daca siropul este fiert prea putin, ciocolata devine prea moale ca o crema si o puteti consuma, eventual cu lingurita.

Prin urmare, o temperatura optima de fierbere a siropului este cruciala in acest caz si anume, 115 grade Celsius. Eu am un

termometru de bucatarie cu care masor temperatura siropului si atunci imi este destul de usor. Insa daca nu aveti termometru de bucatarie, puteti cronometra pe ceas 10 minute pentru a ajunge la aceasta temperatura.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 500 g lapte praf (Raraul folosesc eu)
- 250 g zahar
- 150 ml apa
- 200 g unt gras 82%
- 50 ml apa de trandafiri
- 2 lingurite zahar vanilat
- 200 g fistic
- o mana de petale uscate de trandafiri
- 30-40 g fistic tocat

Pregatiti o tava patrata cu latura de 23 cm. Puteti pregati si intr-o tava dreptunghiulara cu masuri similare. Tapetati fundul si peretii tavii cu folie alimentara sau cu hartie de copt. Lasati deoparte.

Puneti laptele praf intr-un vas incapator sau in bolul mixerului planetar cu paleta atasata de acesta. Intr-un ibric puneti apa si zaharul, amestecati bine si aduceti la punctul de fierbere. Din acest moment nu mai amestecati deloc, riscati ca zaharul sa se cristalizeze si nu va doriti acest lucru.

Din momentul in care a inceput sa clocoteasca acest sirop cronometrati pe ceas 10 minute. Luati cratita de pe foc, adaugati untul si lasati sa se topeasca. Apoi adaugati apa de trandafiri si zaharul vanilat si amestecati.



Ciocolata alba cu trandafiri si fistic

Porniti mixerul la viteza mica si turnati in fir gros siropul format. Amestecati pana ce tot siropul este incorporat si nu

mai aveti urme de lapte praf uscat. Aceasta operatiune dureaza destul de putin, deci nu insistati cu amestecatul. Vetii obtine o masa vascoasa si greu de amestecat. Aici trebuie sa va miscati destul de repede, caci compozitia se intareste destul de repede.

Adaugati fisticul intreg si amestecati rapid cu ajutorul unei spatule. Turnati amestecul in tava pregatita anterior si nivelati bine. In acest moment ciocolata devine din ce in ce mai greu de manevrat, insa continuati sa o intindeti in strat uniform. Presarati petalele de trandafiri si fistic tocat apasand usor ca sa ajutati petalele sa se lipeasca de suprafata ciocolatei.

Va puteti ajuta de o folie alimentara pe care sa o asezati peste tava si sa presati ciocolata cu mainile, apoi cu o spatula pentru a nivela bine.

Lasati amestecul sa se raceasca la temperatura camerei, apoi dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte.



Ciocolata alba cu trandafiri si fistic

Scoateti ciocolata din tava cu tot cu folia alimentara sau hartia de copt, asezati-o pe un tocator, indepartati folia sau hartia. Cu un cutit ascutit taiati bucati. Puteti taia cuburi, sau puteti taia patrate mai mari cum am taiat eu.

Daca daruiti aceasta ciocolata, o puteti pune in pungute legate cu funda sau o puteti inveli in foi de celofan pe care sa le legati apoi cu funda.

Aceasta ciocolata rezista foarte bine infoliata in punga sau folie alimentara la temperatura camerei chiar si 2 saptamani, doar sa fie bine acoperita si sa nu se usuce.



Ciocolata alba cu trandafiri si fistic

Enjoy!