



TINE FORST

KOM I GANG

MED FYLDTE CHOKOLADER

TINE FORST

KOM I GANG

MED FYLDTE
CHOKOLADER

3. udgave, 2024.

E-bogen må ikke deles digitalt, kopieres eller videresælges.

INDHOLD

DET HER FÅR DU

- Introduktion – *side 4*
- Udstyr og råvarer – *side 6*
- Trin-for-trin tempereringsguide – *side 8*
- Temperaturoversigt – *side 14*
- Arbejdsprocessen fra start til slut – *side 19*
- Opskrift på lækker og nem kaffeganache – *side 23*

Tine Prefers
CHOCOLATE

INTRODUKTION

TIL E-BOGEN
OG TIL MIG

Om e-bogen

Jeg er super glad for, at du har lyst til at læse med her!

Denne e-bog er perfekt til dig, som aldrig før har lavet fyldte chokolader, eller som har prøvet det et par gange, men som mangler en tempereringsguide, der giver dig perfekt tempereret chokolade – hver gang.

Ud over en "failproof" guide til chokoladetemperering får du også en oversigt over arbejdsprocessen for fyldte chokolader fra start til slut, en liste over nødvendigt udstyr samt en opskrift på en super lækker kaffeganache, der tilmed er nem at lave – og som kan laves med ingredienser, som du kan få i dit lokale supermarked.

Der gælder forskellige temperaturer ved temperering af forskellige chokoladetyper som fx mørk, lys og hvid chokolade. Her i e-bogen får du en oversigt over temperaturerne for de fem mest gængse chokoladetyper, så du med oversigten i hånden vil kunne temperere alle fem typer.

Med denne e-bog i hånden vil du altså kunne lave fyldte chokolader fra start til slut :-)

Om mig

Jeg har lavet fyldte chokolader i rigtig mange år, og jeg er forfatter til efterhånden mange e-bøger om fyldte chokolader. Jeg har taget kurser hos flere forskellige chocolatiers samt læst bøger af de mest velanskrevne forfattere indenfor chokolade. Jeg har i det hele taget sat mig grundigt ind i alt, hvad der er værd at vide om chokolade, og jeg har lavet tonsvis af eksperimenter med design og fyld. Alt sammen for at kunne opnå de bedst mulige resultater, når jeg laver fyldte chokolader.

Jeg er født i 1978, er gift med Jannik, og sammen har vi to teenage drenge. Jeg er uddannet jurist i 2002 og har siden 2007 arbejdet som advokat.

Jeg er en del af Callebaut Nordics bloggerteam, og jeg er ambassadør for Roxy & Rich. Begge samarbejder værdsætter jeg meget.

God fornøjelse med e-bogen og især rigtig god fornøjelse i dit chokoladekøkken ❤️

Kærligst

Tine



www.tinepreferschocolate.dk



[tine.prefers.chocolate](https://www.instagram.com/tine.prefers.chocolate)





UDSTYR

OG CHOKOLADE
SELVFØLGELIG!

Du har brug for følgende

- Chokolade i god kvalitet (fx fra Callebaut) - og gerne i knapper-/callets, så du slipper for at hakke chokoladen
- Chokoladeforme af polycarbonat (hård plast)
- Plastikskål som kan bruges i mikroovn
- Køkkenvægt
- Dejskraber i silikone
- Pålideligt termometer (enten infrarødt- eller stiktermometer)
- Chokoladeskraber i metal eller plast (gerne et par stykker)
- Engangssprøjteposer
- Bagepapir

Køb gerne chokoladeforme af god kvalitet, fx af mærkerne Chocolate World, Implast eller Martellato. De holder bedre end de forme, du fra tid til anden kan købe i supermarkedet.



TEMPERERING

MED PERFEKT
RESULTAT

Chokoladetemperering - så nemt er det!

For at få succes med at lave fyldte chokolader skal chokoladen tempereres inden brug. Tempereret chokolade vil give dig smukke, skinnende fyldte chokolader med det perfekte knæk.

Hvis chokoladen ikke er tempereret korrekt, vil de fyldte chokolader ikke kunne vendes ud af formen. Alternativt vil de kun kunne komme ud af formen med hiv og sving, men vil ikke være så pæne – fx med pletter eller marmorering.

Temperering af chokolade er ikke svært, men det kræver fokus. Det er min erfaring, at den nemmeste tempereringsmetode for begyndere er podningsmetoden, så det er den metode, jeg guider dig til i denne e-bog.

Hvilke forme skal du vælge?

Vælg gerne forme uden for mange "krummelurer" og skarpe hjørner, da det så er lettere at undgå luftbobler i de færdige chokolader. Halvkugle- og coneforme er nemme at få gode resultater med som begynder.

Sådan tempererer du mørk chokolade



1. Kom 400 g mørk chokolade (hakket i små stykker eller som chokoladeknapper) i en skål, der kan tåle at komme i mikroovnen.



2. Smelt chokoladen i mikroovnen til 48-49°C i intervaller ved cirka 600 watt; først i 1 minut og derefter gradvist i kortere tid (til sidst kun 10 sekunder).

Mellem hver opvarmning rører du i chokoladen med en silikonedejskraber for at fordele varmen.



3. Når temperaturen på chokoladen rammer 48-49°C, tilsætter du 100 g chokolade (hakket i små stykker eller som chokoladeknapper) til den smeltede chokolade.

Rør straks - ganske kort - i chokoladen, indtil al den tilsatte chokolade (kaldet podningschokoladen) er dækket af den smeltede chokolade.

Sådan tempererer du mørk chokolade (fortsat)



4. Herefter lader du chokoladen stå i 2 minutter, hvorefter du rører i den igen. Rør roligt og kun i omkring 10 sekunder. Rør kortvarigt hvert andet minut, indtil temperaturen på chokoladen passerer 34°C. Det er afgørende, at der stadig er usmeltet chokolade ved 34°C (som jeg kalder "den kritiske grænse"). Et par små stykker af podningschokoladen er nok. Hvis der ikke er usmeltet chokolade ved 34°C, tilsætter du 5-10 små stykker chokolade, som du rører ud i den smeltede chokolade.



5. Efter temperaturen har passeret 34°C, fortsætter du med at røre kort i chokoladen med 1 til 2 minutters mellemrum.

Hvis der stadig er usmeltet chokolade ved 33°C, kan du varme chokoladen i 5 sekunder i mikroovnen, hvorefter du rører i chokoladen kortvarigt. Gentag om nødvendigt indtil al podningschokoladen er smeltet. Sørg blot for, at temperaturen på intet tidspunkt kommer over 34°C.



6. Når temperaturen rammer 32°C, er chokoladen tempereret og klar til brug. Du kan arbejde med den tempererede mørke chokolade i intervallet 31-32°C. Jeg anbefaler, at du stiler mod 32°C, da chokoladen generelt er mere flydende, jo varmere den er – og dermed nemmere at arbejde med.

Hvor meget chokolade til én form?

I guiden på de forrige sider tempereres i alt 500 g chokolade:

- 400 g, der smeltes
- 100 g, der tilsættes som podningschokolade

500 g chokolade er en tilstrækkelig mængde chokolade til at støbe skaller i en almindelig chokoladeform med op til 32 forholdsvis store fordybninger. Jeg anbefaler, at du hellere tempererer for meget end for lidt chokolade, da det er lettere at opnå gode resultater, når du har rigeligt chokolade at arbejde med. Den overskydende chokolade gemmer du blot til næste gang (den kan nemlig sagtens genbruges). Hvis du fordeler den overskydende chokolade i et tyndt lag på et stykke bagepapir, er den let at anvende næste gang.

Den kritiske grænse - hvad er det?

Den kritiske grænse er den temperatur, som chokoladen passerer på vej ned i temperatur (efter podning), hvor der stadig SKAL være en lille smule usmeltet podningschokolade tilbage i den smeltede chokolade. Er der ikke det, bliver chokoladen ikke tempereret. Så hvis al podningschokoladen er smeltet, når temperaturen på chokoladen rammer den kritiske grænse, skal du tilsætte yderligere cirka 5-10 små stykker chokolade/chokoladeknapper, som du rører ud i chokoladen.

Ekstra kakaosmør?

Undlad at tilsætte kakaosmør, når du tempererer chokolade til fyldte chokolader. Det er ikke nødvendigt, og det forringer smagen. Hvis du synes, at din chokolade er for tyktflydende ved arbejdstemperaturen, kan jeg anbefale dig i stedet at købe en chokolade med højere flydeevne. Fx er Callebaut 2815 lidt mere flydende end Callebaut 811.

Tempereringstest

Nedenfor ser du eksempler på chokolade, der er henholdsvis:

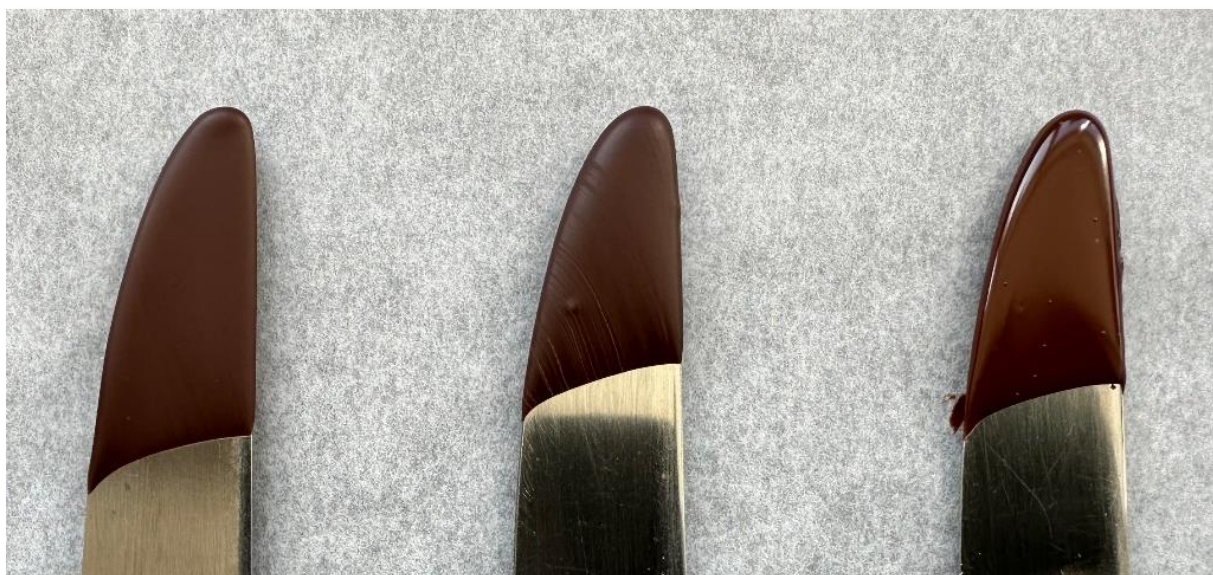
- Tempereret (til venstre)
- Semi-tempereret (i midten)
- Ikke-tempereret (til højre)

Kniven til venstre er dyppet i tempereret chokolade. Allerede efter 3-5 minutter er chokoladen blevet mat i overfladen. Matheden er et tegn på, at chokoladen er tempereret.

Kniven i midten er dyppet i chokolade, der kun er semi-tempereret. Chokoladen er også på denne kniv blevet mat i overfladen, men chokoladen har samtidig tydelige striber/aftegninger i overfladen. Semi-temperering skyldes, at der ikke er nok af de gode krystaller (form 5-kakaosmørkrystaller) til stede i chokoladen. Det sker typisk, når chokoladen ikke er blevet bevæget nok, og/eller ikke har "tilbragt" nok tid ved arbejdstemperaturen inden brug (til fx fyldte chokolader).

Kniven til højre er dyppet i ikke-tempereret chokolade. Derfor er chokoladen stadig blank i overfladen efter 15 minutter.

Det er en god idé at lave en tempereringstest af din chokolade (ved fx at dyppe en kniv i chokoladen og lade den ligge 3-5 minutter), inden du går i gang med at bruge chokoladen til dine fyldte chokolader.





TEMPERATUR

OVERSIGT FOR FEM CHOKOLADER

Mørk, lys, hvid, gold og ruby chokolade

På de forrige sider har du lært, hvordan du tempererer mørk chokolade.

Andre typer chokolade - så som lys, hvid, gold og ruby - tempereres efter samme principper. Men der gælder andre smelte- og arbejds-temperaturer og også andre kritiske grænser end for mørk chokolade, se oversigten på næste side.

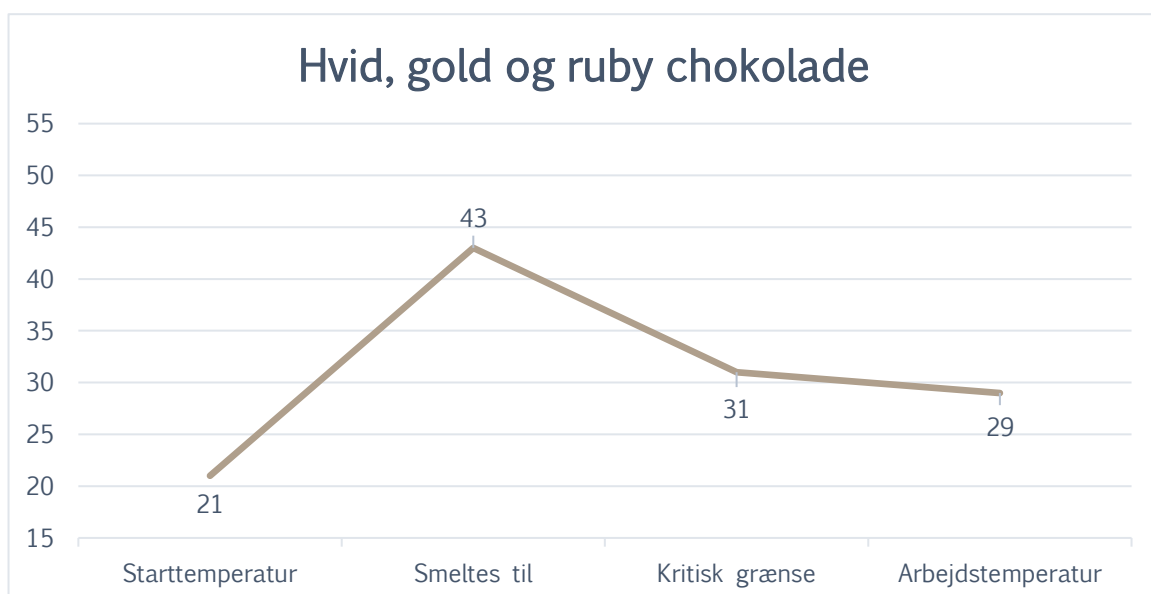
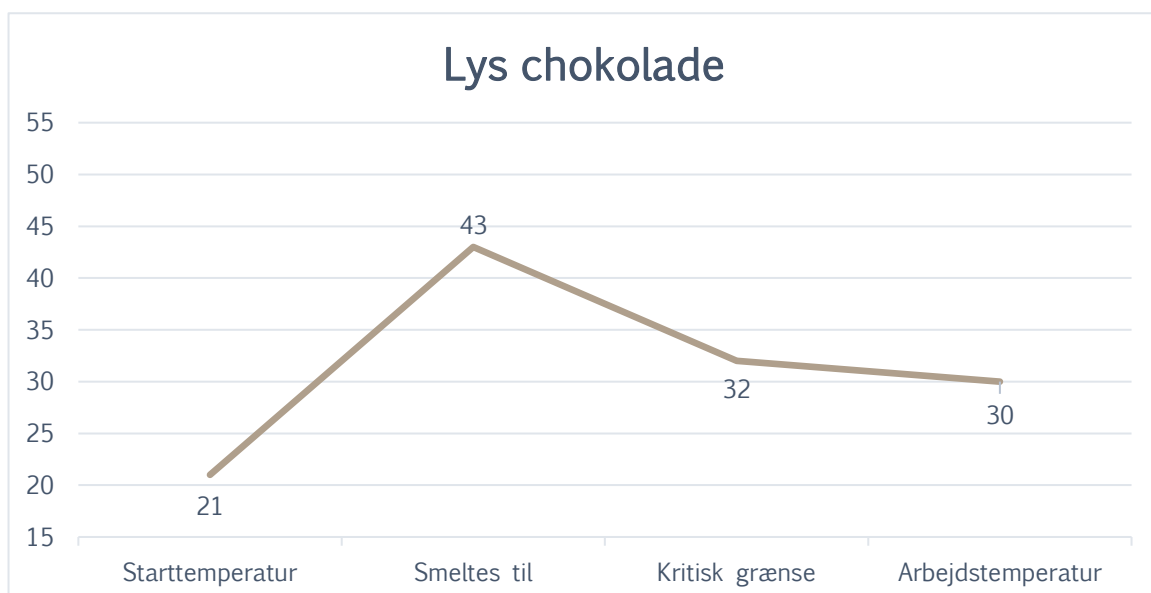
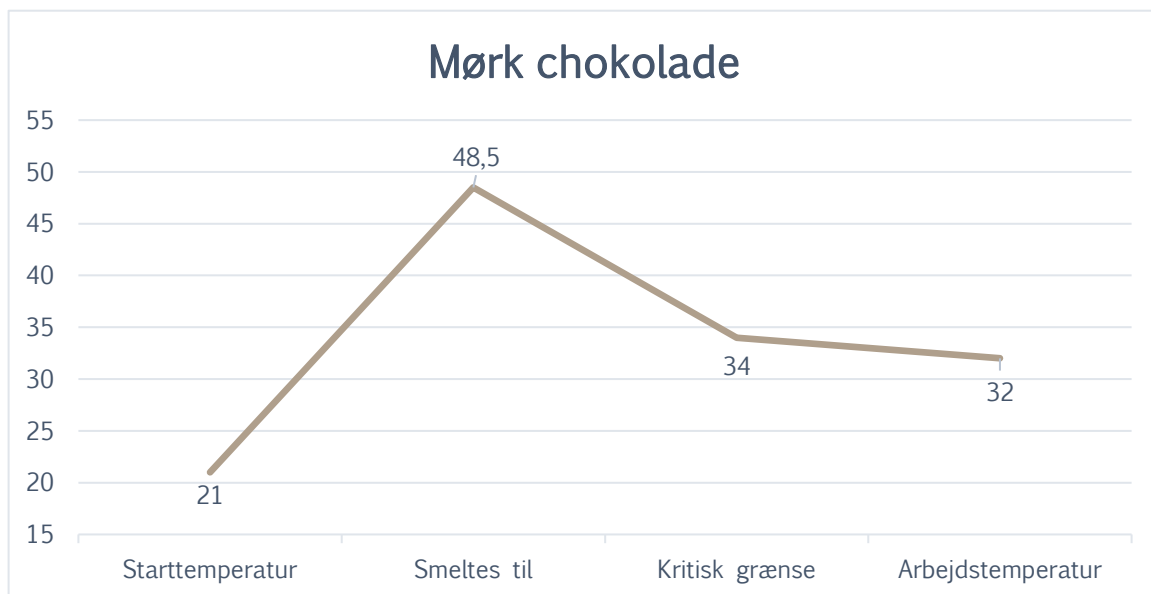
Lys chokolade skal kun smeltes til 43°C, hvorefter du tilsætter podningschokoladen. Herefter bringer du chokoladen ned i temperatur med jævne omrøringer undervejs (som beskrevet i tempereringsguiden på side 9-10). Når temperaturen rammer 30°C, er den lyse chokolade tempereret og klar til brug. Du kan arbejde med den tempererede lyse chokolade i intervallet 29-30°C. Jeg anbefaler, at du stiler mod 30°C.

For lys chokolade er det afgørende, at der stadig er små usmeltede chokoladestykker ved 32°C (= den kritiske grænse).

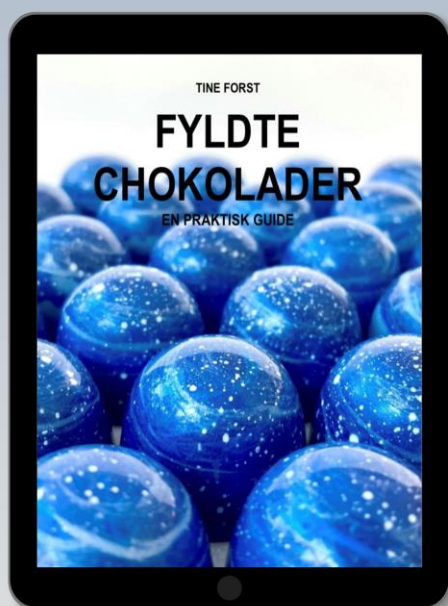
Hvid, ruby og gold chokolade skal også kun smeltes til 43°C, hvorefter du tilsætter podningschokoladen. Herefter bringer du chokoladen ned i temperatur med jævne omrøringer undervejs (som beskrevet i tempereringsguiden på side 9-10). Når temperaturen rammer 29°C, er chokoladen tempereret og klar til brug. Du kan arbejde med den tempererede hvide, ruby og gold chokolade i intervallet 28-29°C. Jeg anbefaler, at du stiler mod 29°C.

For hvid, ruby og gold chokolade er det afgørende, at der stadig er små usmeltede chokoladestykker ved 31°C (= den kritiske grænse).





I **FYLDTE CHOKOLADER** - en praktisk guide får du:



- Udførlige trin for trin guides til alle arbejdsprocesser
- 24 balancerede opskrifter på fyld med en holdbarhed på 2 måneder
- Anvisninger til 15 forskellige designs
- Viden om, hvordan du opnår at lave smukke, skinnende fyldte chokolader
- Alt du skal vide om at airbrushe – jeg tager dig i hånden, så du bliver fortrolig med airbrushen som arbejdsredskab
- Praktiske tips til alle arbejdsprocesser
- Og meget, meget mere

Med **FYLDTE CHOKOLADER** - en praktisk guide i hånden vil du:

- Lykkes med perfekt temperering hver gang
- Lave lækkert fyld, med helt perfekt tekstur og selvfølgelig lang holdbarhed,
- Lære hvordan du dekorerer dine fyldte chokolader med farvet kakaosmør,
- Opnå "max shine" på dine chokolader - hver gang, og
- Blive fortrolig med at arbejde med airbrush, så det bliver sjovt – og så du opnår fine resultater.

E-bogen er på 147 sider, og den indeholder masser af fantastisk chokoladeviden, trin for trin guides, praktiske tips, førstehjælp til typiske chokoladeudfordringer og meget, meget mere.

Få e-bogen her: [FYLDTE CHOKOLADER - en praktisk guide](#)



PROCESTRIN

DEN KORTE VERSION

Arbejdsprocessen

At lave fyldte chokolader er en flerleddet proces bestående af følgende procestrin:

1. Skallerne støbes
2. Fyldet tilberedes og fyldes i skallerne
3. De fyldte skaller lukkes med chokolade
4. Chokoladerne vendes ud af formen

På denne og de næste sider har jeg (meget kortfattet) beskrevet de fire procestrin.

1. Skallerne støbes

Fordel tempereret chokolade i formens fordybninger, enten direkte fra skålen eller med en engangssprøjtepose. Bank chokoladeformen mod køkkenbordet for at banke eventuelle luftbobler op til overfladen.

Vend derefter formen på hovedet (hen over chokoladeskålen eller et stykke bagepapir), så chokoladen kan løbe ud. Bank let på siden af formen (fx med håndtaget på en chokoladeskraber) for at hjælpe cho-

koladen på vej. Skrab formen (mens den stadig vender på hovedet) med en chokoladeskraber, så den overskydende chokolade skrubes af.

2. Fyldet tilberedes og fyldes i skallerne

Når chokoladeskallerne har sat sig (gerne natten over, men minimum et par timer) kommer du fyldet i en engangssprøjtepose og sprøjter det i chokoladeskallerne, mens skallerne stadig er i formen. Fyld ikke skallerne helt op med fyld (lad der være 2-3 mm luft til kanten), da der skal være plads til at lukke skallerne med chokolade.

3. De fyldte skaller lukkes med chokolade

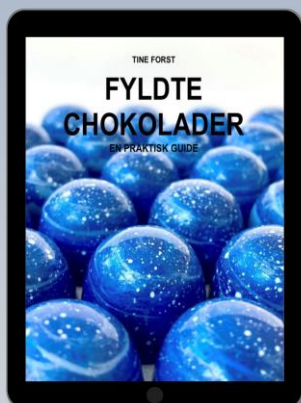
Når fyldet har sat sig (gerne natten over, men minimum et par timer) fordeler du tempereret chokolade oven på fyldet i fordybningerne, enten direkte fra skålen eller med en engangssprøjtepose. Skrab formen med en chokoladeskraber, så den overskydende chokolade skrubes af.

4. Chokoladerne vendes ud af formen

Vent minimum et par timer (men gerne til næste dag) med at vende chokoladerne ud af formen.

Som nævnt i begyndelsen af dette afsnit er dette en meget kortfattet version af de fire procestrin i at lave fyldte chokolader. Hvis du gerne vil have en mere udførlig version og desuden lære, hvad du fx kan gøre, hvis din chokolade undervejs i processen er blevet meget tyk i konsistensen, eller hvad du kan gøre, hvis temperaturen af den tempererede chokolade er faldet til under 32°C – og i det hele taget få

massevis af andre praktiske tips til løsning af chokoladeudfordringer, så finder du alt det i min e-bog [FYLDTE CHOKOLADER - en praktisk guide](#)



Lisbet:

"Når chokoladerne imponerer"

Sjovt, svært, udfordrende og så...så var den der, efter grundig vejledning fra den skønne bog. Blanke, fint knæk og vidunderligt fyld! Tak for en skøn ny køkken-bog."

Henriette:

"Den er fantastisk"

Jeg er vild med bogen, den giver mig hele tiden lyst til at prøve mere. Desuden er den smukt illustreret og billederne viser meget nøje, hvordan processerne er. Jeg er også imponeret over alle de tekniske oplysninger bogen giver - alt fra holdbarhed, sukkeregenskaber og rengøring – og rigtigt meget mere. Jeg vil til enhver tid anbefale bogen til andre, der - som jeg - synes det er fantastisk at arbejde med fyldte chokolader <3"

Dorthe:

"Min chokolade bibel"

En fantastisk bog. Alt er beskrevet så godt, at selv om man er "NY" inden for det at lave flotte chokoladestykker, så bliver det et godt resultat, hvis man giver sig tid til at læse og følge bogen. Bogen er let at læse og forstå."

Anja:

"Super"

Det er en virkelig god opslags bog, med megen nyttig info og svar på stort set alt du lige kan komme ud for i chokolade verdenen. Nem at forstå og følge.. super."

Susanne:

"I gang med airbrush efter 1 år"

Så Tine efter at have læst dit kapitel om airbrush har jeg fået gang i min i dag efter 1 år i kassen. Og hold nu op en sejr. Det er så sjovt. Tak for en fantastisk vejledning."

Gitte:

"Chokolade bibel"

Denne bog er helt igennem fantastisk. Om du er begynder eller har erfaring, er denne bog et rigtig godt køb! Den tager dig i hånden hele vejen igennem processen og er fuld af inspiration til både design og fyld."

Kristine:

"Super all-round guide"

En rigtig god guide med al den information du har brug for, for at komme i gang. Den er overskuelig, let at forstå og smukt illustreret."



OPSKRIFT

PÅ DEN LÆKRESTE KAFFEGANACHE

De færdige chokolader kan holde sig i minimum 45 dage opbevaret ved 16-18°C.

Ingredienser

70 g piskefløde
20 g glukosesirup
15 g honning
3 g instant kaffepulver, fx Nescafé (ca. 5 tsk.)
90 g lys chokolade (hakket i mindre stykker)
60 g mørk chokolade (hakket i mindre stykker)
20 g smør (stuetemperatur)

Fremgangsmåde

1. Bland piskefløde, glukosesirup, honning og kaffepulver sammen og kog blandingen op, fx i mikroovnen eller i en lille gryde. Så snart flødeblandingen bobler, skal du ikke varme mere på den. Rør godt rundt i blandingen for at sikre at kaffepulveret er helt opløst.
2. Lad flødeblandingen køle ned til 40°C, mens du forsigtigt smelter chokoladen (lys og mørk blandet sammen) til 35°C, fx i mikroovnen ved ca. 600 watt (i korte intervaller).
3. Hæld flødeblandingen over den smeltede chokolade - lidt ad gangen - mens du rører rundt i midten med en lille dejskraber. Rør til ganachen samler sig og bliver blank og ensartet. Tilsæt smør og rør til ganachen samler sig på ny.
4. Stavblend ganachen og fyld den i en engangssprøjtepose. Ganachen er herefter klar til brug.

Hvad betyder det, at en opskrift er balanceret?

Alle mine opskrifter på fyld – og altså også opskriften på kaffeganache på forrige side – er balancerede.

Jeg har udviklet formler for sammensætning af fyld, som jeg har testet og brugt igen og igen. Derfor ved jeg, at de virker - både hvad angår holdbarhed, sødmegrad og tekstur. Ved at bruge disse gennemtestede formler sikres det, at andelen af aktivt vand (AW) i fyldet er tilstrækkeligt lav til, at holdbarheden er minimum 45 dage, og det sikres samtidig, at fyldets sødmegrad er passende, samt at teksturen (mouthfeel) af fyldet er super lækker. Det er det, der ligger i begrebet, at opskriften er balanceret.

Jeg bruger forskellige formler afhængigt af hvilken chokolade, det pågældende fyld laves på (hvis der fx er tale om en ganache). Forholdet mellem de forskellige komponenter, herunder væske, fedt, sukker og kakaotørstof, afhænger nemlig bl.a. af hvilken chokolade, det pågældende fyld skal indeholde.

Hvis en ganache indeholder for meget kakaotørstof i forhold til øvrige komponenter, vil ganachen blive meget fast og tørre hurtigt ud. Indeholder en ganache for meget væske, vil holdbarheden være kort.

For så vidt angår sukker, er det også vigtigt at holde fast i nogle bestemte forhold – både for, at fyldet ikke bliver sødt/bliver sødt nok, og for at holdbarheden af fyldet er, som jeg ønsker. Det er desuden ikke ligegyldigt hvilke sukkertyper, du tilsætter dit fyld. Forskellige sukkertyper har forskellige egenskaber, bl.a. hvad angår sødme, tekstur, anti-udtørrende evne samt evne til at binde aktivt vand. Så det er vigtigt, at det er de rigtige sukre, der tilsættes.



TAK

FOR CHOKOLADE

Og tusind tak fordi du læste med! Jeg håber, at du kommer til at hygge dig i dit chokoladekøkken, mens du leger med chokolade og skaber lækkerier til dig selv og dine.

Husk i øvrigt dette om chokolade: Øvelse gør mester!

Så når det sker, at dine fyldte chokolader ikke bliver, som du håbede – fx hvis skallerne bliver lidt for tykke, eller hvis lukningen godt kunne være lidt pænere - så giv ikke op!

Tænk på hvert bump på vejen som et nødvendigt læringsbump på din vej mod endnu mere lækre og smukke chokolader. Vi har alle været dér. Også mig.

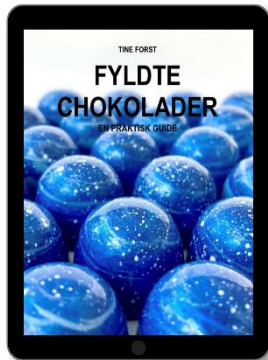
Jeg håber, at denne e-bog har hjulpet dig over de første bump, så du nemmere kan skabe smukke fyldte chokolader med fantastisk smag, perfekt tekstur og lang holdbarhed ❤️

Kærligst

Tine

Mine e-bøger om fyldte chokolader

Vil du læse mere om e-bøgerne? Så klik på de indsatte links nedenfor :-)



Med "FYLDTE CHOKOLADER - en praktisk guide" vil du bl.a. kunne

- Servere chokolader for familie og venner - med lækkert fyld, der har den helt perfekte tekstur og selvfølgelig lang holdbarhed
- Kunne spejle dig i dine chokolader - så meget vil de skinne
- Topnyde at få liv i den airbrush én gang for alle, Vide, hvordan du løser dine chokoladeproblemer, og
- Opleve tonsvis af chokoladesucceser

Hvad andre siger om e-bogen:

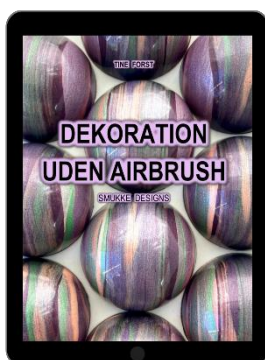
Susanne:

"En anbefalelsesværdig grundbog for dem, der ikke har arbejdet ret meget med chokolade. Der er rigtig meget god information i e-bogen til mange gode timer med at fremstille lækre chokolader og dermed udvide sine erfaringer. En e-bog der tog mig i hånden hele vejen."

Magna:

"Er simpelthen så glad for bogen. Den er "idiotsikret", man lykkes hver gang, fordi der er så god beskrivelse i bogen."

[FYLDTE CHOKOLADER - en praktisk guide](#)



"DEKORATION UDEN AIRBRUSH – smukke designs" giver dig:

- Trin for trin anvisninger til at lave 6 forskellige designs – uden brug af airbrush selvfølgelig
- Billeder af hvert eneste trin
- Anbefalinger til valg af farver, chokoladetype og forme
- Anbefalinger til temperatur af formen
- Særskilte tips til det pågældende design

Hvad andre siger om e-bogen:

Pia:

"E-bogen er super velskrevet og meget nemme trin for trin vejledninger. Undervejs er endda beskrevet hvorledes forventet resultat er så man hele tiden føler sig "holdt i hånden". Kæmpe anbefaling!"

[DEKORATION UDEN AIRBRUSH - smukke designs](#)



"CHOKOLADEBARER - luksusversioner" giver dig opskrifter på mine luksusudgaver af:

- Snickers
- Lion
- Bounty
- Mars
- Twix

Holdbarheden af chokoladebarerne er min. 45 dage.

Hvad andre siger om e-bogen:

Lisette:

"De smager som originalen, bare bedre. Opskrifterne er nemme at følge, forslag til dekorering er lige til at gå til. Opskrifterne passer perfekt til de forme der er foreslået. Jeg kommer ikke til at bruge andre opskrifter. Et plus mere er at holdbarheden er lang.

Der er en fantastisk basis forklaring i starten af bogen på holdbarhed, ingredienser, redskaber. Hvis man er til chokoladebarer er denne bog uundværlig."

[CHOKOLADEBARER - luksusversioner](#)



"FLERE CHOKOLADEBARER - luksusversioner" giver dig opskrifter på mine luksusudgaver af:

- Ferrero Rocher
- Toblerone
- Bueno
- After Eight
- Daim

Holdbarheden af chokoladebarerne er min. 90 dage.

Hvad andre siger om e-bogen:

Cindy:

"Jeg lavede After Eight (som fyldte chokolader) og de er fuldstændigt fantastiske!!! Tusind tak for en alletiders opskrift! Det var mit første fyld med pebermynte, som jeg nogensinde har lavet og det var helt perfekt! Ser frem til at prøve flere af opskrifterne fra de e-bøger, jeg har købt."

Jennifer:

"Din Ferrero Rocher opskrift – OH My GOD!!!! Helt utrolig!! Som originalen, bare bedre. Seriøst fantastisk!"

[FLERE CHOKOLADEBARER - luksusversioner](#)



I "FORÅR – fyldte chokolader i to lag" får du opskrifter på fire forskellige fyldte chokolader med friske smage, som passer godt til foråret:

- Citron/Lakrids & Digestive
- Jordbær & Kaffe
- Lys chokolade & Passionsfrugt
- Pistacie & Oreo

Hver af de fire fyldte chokolader indeholder to forskellige fyld, og holdbarheden er min. 45 dage.

Hvad andre siger om e-bogen:

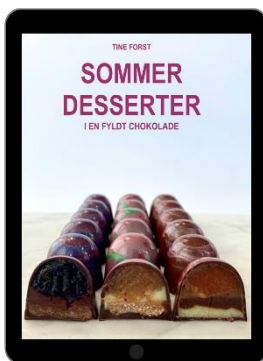
Gerben:

"Købte din e-bog FORÅR – fyldte chokolader i to lag, fantastisk bog, igen."

Sif:

"Tine, din citron/lakrids chokolade er helt vanvittigt lækker."

[FORÅR – fyldte chokolader i to lag](#)



I "SOMMERDESSERTER – i en fyldt chokolade" får du opskrifter på fyld til mine fortolkninger af tre forskellige sommerdesserter - som en fyldt chokolade:

- Blåbærtærte
- Rabarbertrifli
- Jordbærkage

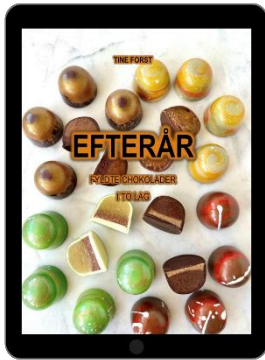
Hver af de tre fyldte chokolader indeholder tre forskellige fyld, og holdbarheden er min. 45 dage.

Hvad andre siger om e-bogen:

Hanne:

"Virkelig lækre opskrifter. Jeg har brugt dem som små desserter, man kan virkelig smage på de små mundhapersere, at der er lagt liv og sjæl i at lave dem og at der er kræset for indholdet. Jeg har lavet dem for familie og kolleger, som er ligeså begejstret for dem som jeg selv er. Man bliver stolt og så er der lang holdbarhed på opskrifterne."

[SOMMERDESSERTER – i en fyldt chokolade](#)



I "EFTERÅR – fyldte chokolader i to lag" får du opskrifter på fire forskellige fyldte chokolader, som alle har fuld smæk på smagen og som passer godt til efteråret:

- Chai Latte & Brombær
- Æble & Makron
- Tahin/Kanel & Bastogne
- Orange & Gianduja

Hver af de fire fyldte chokolader indeholder to forskellige fyld, og holdbarheden er min. 45 dage.

Hvad andre siger om e-bogen:

Dorte:

"Virkelig lækre opskrifter. Man kan smage på chokoladerne, at der er brugt tid på at lave dem og at der er kræset for indholdet. Jeg har serveret dem for familie og kolleger, som var ligeså begejstret som jeg selv er. Og så er den lange holdbarhed et kæmpe plus oveni."

[EFTERÅR - fyldte chokolader i to lag](#)