



Schokoladendekor / Tulpen und Schokoladenring

- ca. 300 g [weiße Kuvertüre](#)¹
- [Mycryo Kakaobutter Pulver](#)¹
- [rosa Schokoladenfarbe](#)¹
- [grüne Schokoladenfarbe](#)¹
- [gelbe Schokoladenfarbe](#)¹
- [Pralinenform Lotus](#)¹
- Tortenrandfolie
- Tortenring 18 cm

Ich temperiere meine Kuvertüre/ Schokolade immer mit der [Mycryo Methode](#) und färbe sie wunschgemäß ein. Für die Farbe der Tulpenblätter und des Schokoladenrings habe ich etwas grün und gelb gemischt. Inzwischen verwende ich lieber die flüssigen fettlöslichen Schokoladenfarben von Colour Mill (es gibt auch verschiedene [fertige Sets](#)¹), da diese sich schneller lösen. Dafür sind sie etwas weniger intensiv als die fettlöslichen [Pulver Schokoladenfarben](#).

Schokoladenring

Bitte die Anleitung vorher sorgfältig durchlesen und alles bereitlegen!

Die Kuvertüre schmelzen und mit der fettlöslichen Schokoladenfarbe grün einfärben. Anschließend [temperieren](#). Einen Streifen Tortenrandfolie um den 18 cm Tortenring legen. Einen zweiten Streifen auf die leicht feuchte Arbeitsplatte legen und mit einem trockenen Tuch festdrücken. Dadurch kann er nicht verrutschen. Die Länge des Streifen sollte 2 cm länger als der Umfang des Tortenrings sein (bei 18 cm Ø also ca. 60 cm), damit die Enden des Ringes später 1 cm überlappen.

Der fertige Streifen um die Torte soll später eine Breite von 2,5 cm haben. Je nach Breite der vorhandenen Tortenrandfolie kann diese bereits vor dem Auftragen der Kuvertüre auf diese Breite zugeschnitten werden. Alternativ kann aber auch später die bereits aufgetragene, leicht kristallisierte Schokolade mit einem langen Lineal und einem scharfen, spitzen Messer auf diese Breite zugeschnitten werden. Beispielsweise ergäbe dann also eine 5 cm breiten Tortenrandfolie gleich zwei Ringe. So hat man ein Sicherheitsbackup falls einer zerbricht ;-).

Die temperierte Kuvertüre also mit einer Palette gleichmäßig ca. 1 mm dick auf dem Folienstreifen verstreichen. Danach eine Ecke des Folienstreifens mit einem spitzen Messer anheben und vorsichtig hochnehmen. Dabei mit der linken Hand am Rand des Streifens entlangfahren um den

Rand sauber abzustreifen. Den Streifen ablegen und einige Minuten warten, bis die Kuvertüre etwas matter wird und beim Antippen mit dem Finger nicht kleben bleibt. Sie darf aber auch nicht zu fest werden!

(Jetzt ggf. die Breite des fertigen Schokoladenstreifens schneiden s.o.). Den vorbereiteten Tortenring Ø 18 cm an die Streifenfolie heranschieben. Die Folie vorsichtig an den Enden anheben und sauber um den Tortenring legen. Nun muss die Schokolade an einem eher kühlen Ort (18-20 Grad) einige Stunden auskristallisieren.

Tulpenblätter

Für die Tulpenblätter einen oder zwei Streifen Tortenrandfolie (ich habe eine etwas breitere Folie gewählt) wie oben beschrieben auf der Arbeitsfläche befestigen. Die Länge der Folie ist ca. 25-30 cm. Außerdem eine Papprolle (z.B. von Küchenpapier o.ä. mit Folie umwickeln und bereitlegen. Die vorbereitete Tortenrandfolie gleichmäßig mit der grünen Kuvertüre bestreichen und leicht kristallisieren lassen. Nun mit einem scharfen spitzen Messen einen oder zwei gerade Streifen (für den/die Stängel) und einige schräge Streifen einritzen. Nun die Folie schräge um die vorbereitete Papprolle wickeln und evtl. mit etwas Tesafilm fixieren. So entsteht später die geschwungene Blattform. Die Schokolade muss nun an einem kühlen Ort einige Stunden auskristallisieren.

Schokoladentulpen

Ganz wichtig: Die Pralinenform muss blitzsauber sein! Bitte vorher mit einem fusselfreien Mikrofasertuch jede einzelne Mulde auspolieren!

Die Kuvertüre schmelzen und nach Wunsch einfärben. Anschließend [temperieren](#). Die Mulden mit der Kuvertüre bis zum Rand füllen. Damit keine Luftbläschen die Oberfläche der Schokolade stören, nun mit dem Griff eines Spatels o.ä. an die Seitenwände der Pralinenform klopfen. Anschließend die Form mit einem Schwung auf den Kopf drehen und so die Kuvertüre herauslaufen lassen. Nun mit einem Edelstahlspachtel bzw. [Schokoladenspachtel](#)¹ die überschüssige Kuvertüre sauber von der Oberfläche der Form abstreifen. Die Form einige Stunden oder über Nacht in einem kühlen Raum auskristallisieren lassen. Wenn die Schokolade richtig temperiert war und alles korrekt gelaufen ist, kann man die Schokoladenschalen ganz leicht aus der Pralinenform lösen und mit etwas geschmolzener Schokolade zu einer Tulpe zusammenkleben. Ich habe Tulpen aus vier "Blütenblättern" gemacht. Man kann aber auch nur drei oder auch mehrere zu einer Tulpe arrangieren. Damit sie Zeit zum "Festwerden" haben, habe ich sie in die Pralinenform gelegt.