

Szanki kézműves konyakmeggy

Több mint száz éves hagyománya van a Magyarországon a konyakmeggy gyártásnak. A konyakmeggy készítése úgy kezdődik, hogy az alkoholba áztatott meggyet cukrászati keményítő anyaggal, azaz fondannal vonják be, amit vízgőz fölött 70 fokos hőmérsékletig hevítenek. Első állomás a fondanba mártás, ami után a félkész terméket tálcára helyezik, és hűlni hagyják. Ezt követi a talpazás folyamata, amikor csokoládéból „talpacskát” készítenek a fondanozott meggynek, majd ez 53%-os csokoládéfürdőbe helyezik. Fontos, hogy a csokoládé kakaótartalma 40-60% között legyen, mert a hevítés, majd visszahűtés hatására a csokoládé így marad roppanós! Minden konyakmeggyet egyedi kis díszítés különböztet meg a géppel készített termékektől. A díszítés rendkívül nagy kézügyességet igényel készítőjétől. Az elkészült konyakmeggyek tálcára kerülnek, két-három hetet pihennek, ami idő alatt a fondant feloldja a konyak, és a bonbon belseje folyékonyá válik. A sztaniolpapíros csomagolást követően a drázsírozó üstben megforgatva nyerik el végső külsejüket és kerülnek díszdobozba.



