

مدرسہ آن لائن کی دخت

شکلات دست ساز - بن بن ہایتی

مدرس: بہارہ انتظامی



نام شکلات : بن بن ہایتی با نگتین بادام
Haiti & Almond Nougatine



ابزار:



تفلون پد



لیسک



غذا ساز



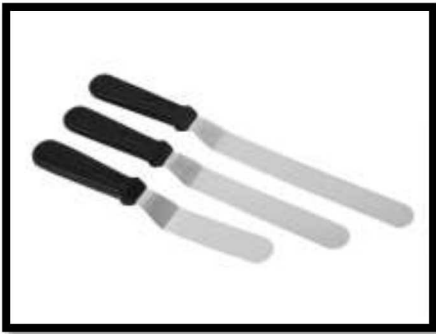
دماسنج لیزری یا سادہ



قابلمہ استیل کوچک



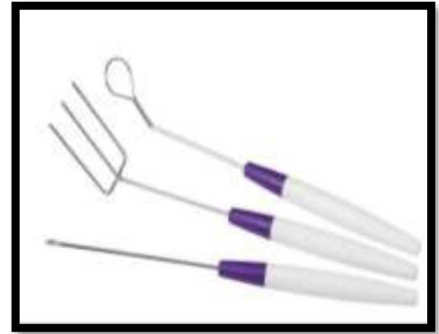
پلکسی فریم ۲۵×۲۰



پالت اسپچولا



فر برقی یا گازی



ابزار ماکات شکلات

مواد اولیه هایتی:

- خامه صبحانه ۲۴۵ گرم
- گلوکز ۱۵ گرم
- شکلات تلخ (Real 70 %) ۲۲۵ گرم
- شکلات شیری (Real 35 %) ۷۵ گرم
- نسکافه ۲ گرم
- کره پاستوریزه ۴۵ گرم

مواد اولیه نگتین:

- شیر پاستوریزه ۵۰ گرم
- شکر ۱۵۰ گرم
- گلوکز ۵۰ گرم
- کره پاستوریزه ۱۲۵ گرم
- پکتین ۲ گرم
- بادام پرک ۵۰ گرم

سرفصل ها :

- آشنایی با شکلات سازی و دنیای شکلات
- آشنایی با ابزارهای شکلات و کارایی آن ها
- آموزش شکلات بن بن هایتی
- روش های شناسایی Fat Bloom و sugar bloom
- آشنایی با انواع نگتین

موارد آموزشی

- معرفی و توضیح انواع شکلات با توجه به طعم و درصد خلوص و کارایی هر شکلات نسبت به طعم و مزه ترکیبات موجود در آن
- کنترل دمای شکلات و جلوگیری از چربی افتادن شکلات و دوفاز شدن محصول نهایی
- تهیه شکلات بن بن هایتی
- نحوه ی قالب گیری شکلات
- برش اصولی و دقیق شکلات
- ماکت کردن با شکلات Real
- تمپر کردن شکلات
- آماده سازی و پخت نگتین بادام
- نحوه ی نگهداری نگتین و موارد مصرفی آن
- آماده سازی شکلات نهایی هایتی



KDCANDO

www.kdcando.com