

مدرسہ آن لائن کی دخت

شکلات دست ساز - تمپرینگ و تکنیک ماربل

مدرس: نیلوفر عبداللہی



تمپرینگ شکلات

شکلات ریل	دمای ذوب	دمای خنک کردن	دمای استفاده
شکلات سفید	۴۲	۲۶-۲۷	۲۹-۳۰
شکلات شیری	۴۵	۲۷-۲۸	۳۰-۳۱
شکلات تلخ	۴۵-۵۰	۲۹-۳۰	۳۱-۳۲
کره کاکائو	۴۵-۵۰	۲۷	۲۹-۳۰

روش های تمپرینگ	استفاده از سطح سنگ (tabling)
	استفاده از شکلات آب نشده (seeding)
	استفاده از میکریو
	روش مستقیم

کریستال های کره کاکائو	نوع ۱	نوع ۲	نوع ۳	نوع ۴	نوع ۵	نوع ۶
دما	۱۷	۲۱	۲۵	۲۷	۳۴	۳۶



17.3° C	23.3° C	25.5° C	27.3° C	33.8° C	35.3° C
Form I	Form II	Form III	Form IV	Form V	Form VI
Soft, crumbly and melts easily.		Firm, poor snap and melts easily.	Firm, good snap but melts easily.	Shiny, fine, great snap melts easily.	Hard, takes weeks to form from tempered chocolate.

گاناش کرم کاتالان

مواد لازم :		
خامه	۵۰۰ گرم	
شکر	۷۵ گرم	
گلوکز	۹۰ گرم	
رنده پوست لیمو	۳ عدد	
چوب دارچین	۱ عدد	
شکلات سفید	۵۲۰ گرم	
کره کاکائو	۱۲۰ گرم	
کره	۱۲۰ گرم	
پودر دارچین	۲ گرم	

روش تهیه :

خامه، دارچین، پوست لیمو و گلوکز را با هم مخلوط کرده روی حرارت می گذاریم تا به جوش بیاید. سپس خاموش کرده و ۱۰ الی ۲۰ دقیقه استراحت می دهیم و از صافی رد می کنیم. مخلوط را دوباره داغ می کنیم و به شکر کارامل شده اضافه می کنیم.

شکلات سفید و کره کاکائو را تا ۴۰ درجه گرم می کنیم و مواد فوق را با آن مخلوط می کنیم. وقتی دمای کل مواد به ۳۵ درجه رسید کره را اضافه می کنیم.

مدرسه آنلاین کدو



KDCANDO

www.kdcando.com