

مدرسہ آن لائن کی دخت

شکلات دست ساز - تمپرینگ و تکنیک اسفنج

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.

کارامل

شیر	100 گرم
خامه	400 گرم
گلوکز	80 گرم
سوریتول	30 گرم
شکر	320 گرم
بی کربنات سدیم (جوش شیرین)	1 گرم
کره	65 گرم

آماده سازی :

شیر ، خامه ، سوریتول و جوش شیرین را با هم گرم می کنیم.
از مخلوط شکر و گلوکز کارامل درست می کنیم. مخلوط بالا را به شکر و گلوکز کاراملایز شده اضافه می کنیم. کره را اضافه می کنیم و تا دمای 107 الی 114 درجه روی حرارت قرار می دهیم. (بالا تر رفتن دمای نهایی بر روی غلظت کارامل تاثیر دارد.) از روی حرارت برداشته یک پینچ نمک اضافه می کنیم و با بلندر هم می زنیم.



KDCANDO

www.kdcando.com