

مدرسہ آن لائن کی دخت

شکلات دست ساز - تمپرینگ و تکنیک توری

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



Dark Ganache			
فرمولاسیون		مواد لازم	
18.40%	رطوبت	340 گرم	خامہ 35% چربی
29.10%	شکر	90 گرم	اینورت شوگر
19.50%	کرہ کاکائو	40 گرم	گلوکز
19.40%	کرہ	100 گرم	سوریتول
38.90%	مجموع چربی	2 گرم	نمک
0.79	میزان آب فعال (AW)	620 گرم	شکلات تلخ 70%
		140 گرم	کرہ
اینورت شوگر، گلوکز، سوریتول، خامہ و نمک را با ہم مخلوط کرده به دمای 30 الی 40 درجه می رسانیم. شکلات را بین 30 تا 33 درجه ذوب می کنیم با هم مخلوط کرده و در آخر کرہ دمای محیط را اضافه می کنیم. با بلندر مواد را مخلوط می کنیم.			



KDCANDO

www.kdcando.com