

Шоколад «Ариба»

Использование шоколада в современном мире



Из чего производят шоколад?

Главным сырьём для производства шоколада являются какао-бобы.

Какао-бобы для шоколада «Ариба» закупаются в республике Кот-д'Ивуар



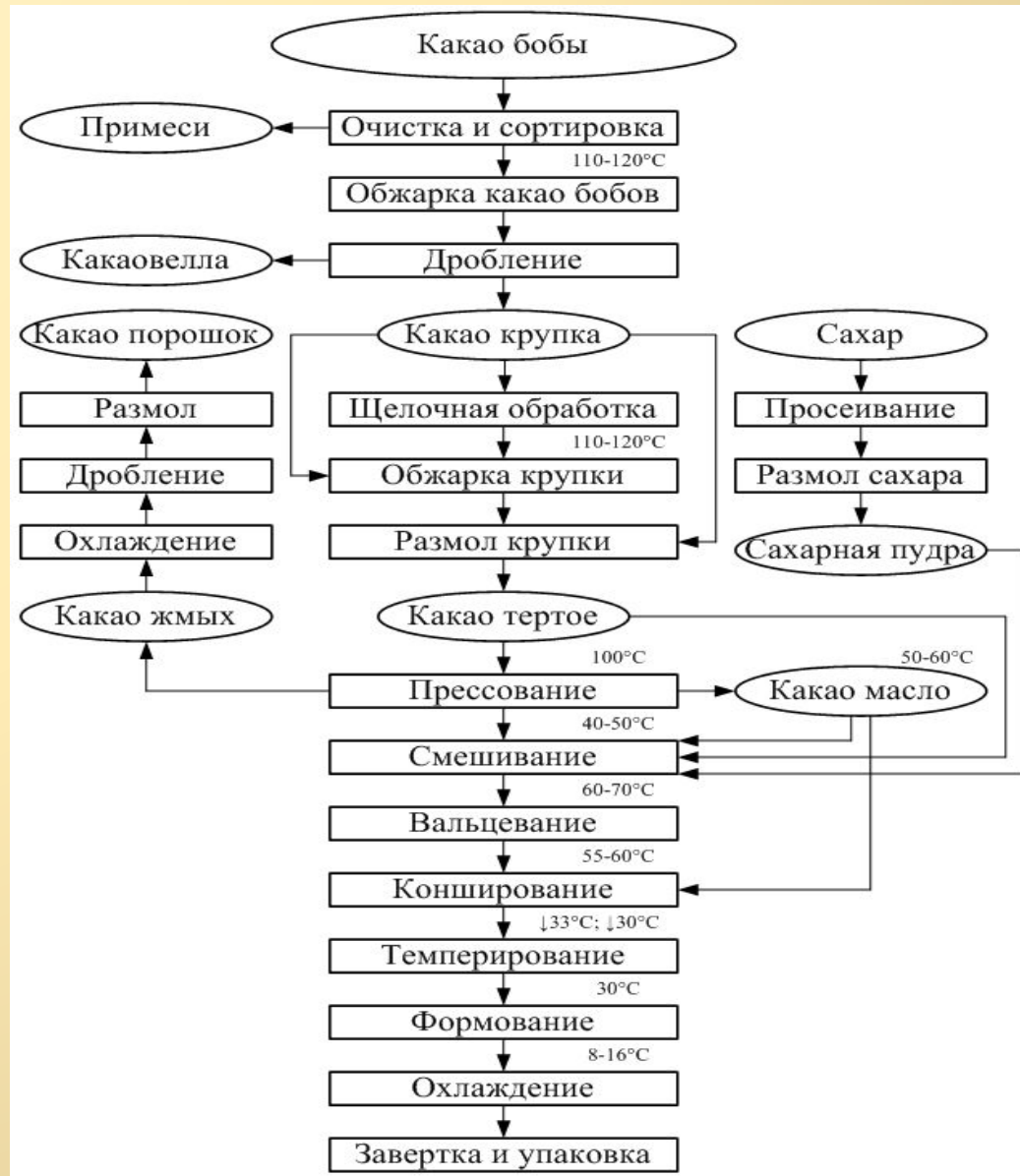
Как перерабатывают какао-бобы



Из чего ещё состоит шоколад

Ингредиенты	Темный шоколад	Молочный шоколад	Белый шоколад
Какао-масса			НЕТ
Сахарная пудра			
Какао-масло			
Сухое молоко и его производные	НЕТ		

Как получают шоколад



Как сделать изделие из шоколада

Чтобы сделать изделие из шоколада, его необходимо протемперировать

Схема состояния молекул масла какао на различных этапах кристаллизации

Температуры	Состояние молекул	Молекулярная схема
45 C°	Состояние жидкое Молекулярная схема нестабильна, молекулы в движении	
27 C°	Состояние густое Молекулярная схема нестабильна, молекулы без движения	
32 C°	Состояние готовое к использованию, молекулы стабильны, в движении	
20 C°	Состояние твердое Молекулы без движения стабильны	

Для чего нужно темперирование

- избежать появления жирного (и сахарного) налета, который проявляет себя непривлекательными белыми полосами или пятнами на поверхности шоколадных изделий;
- повысить температуру плавления готового шоколада, чтобы он не таял при контакте с пальцами;
Темперированный шоколад остывает в течение 5 минут;
- придать шоколаду глянцевый, блестящий вид, и четкую форму.
- Хороший шоколад, хранящийся при комнатной температуре, должен ломаться, а не крошиться, иметь глянцевый блеск и твердую текстуру.

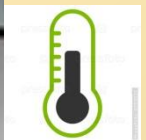
Как хранить шоколад и изделие из него



- В месте, защищенном от прямых солнечных лучей: в противном случае вкус шоколада может быстро ухудшиться. Таким образом, необходимо соблюдать технологию производства продукта, чтобы он хорошо сохранял вкус и вязкость.



- При относительной влажности не выше 65%: нет риска образования конденсата, который вызовет выступание сахаров на поверхности.



- При температуре 16-20°C: если температура превысит 25°C, то кристаллическая решетка разрушится и какао-масло может выступить на поверхность.

Формат шоколада «Ариба»

- Плитки
- Диаманты
- Диски
- Капли
- Чанксы
- Крошка
- Вермишель



Шоколад «Ариба»

разновидность

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

% Какао	% Какао-масла	Упаковки 10 кг	Текучность	Интенсивность Вкуса
72	37/39	✓	●●●●●	
60	38/40	✓	●●●●●	
60	35/37	✓	●●●●●	
57	36/38	✓	●●●●●	
54	32/34	✓	●●●●●	
50	30/32	✓	●●●●●	

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

% Какао	% Жира	% Молока	Упаковки 10 кг	Текучность
32	34/36	20	✓	●●●●●
30	30/32	20	✓	●●●●●

Способы применения шоколада



Корпусные конфеты



Трюфельные конфеты



Шоколадные конфеты на



Шоколадные плитки



Шоколадные фигуры



Шоколадные муссы



Выпечка с термошоколадом



Чем полезен Шоколад

- Снижает артериальное давление
- Улучшает состояние сосудов
- Содержит антиоксиданты
- Улучшает память
- Шоколад бодрит, и повышает настроение. Способствуя выработке серотонина- гормона радости. Отсутствие которого ведет к длительным депрессиям

Муссы «Гурме»

Муссы Гурме – это прекрасное сочетание сливок «Гурме Голд» и шоколада «Ариба».

Благодаря технологичности сливок, муссы возможно делать без добавления желатина.

Применять муссы можно в торт для прослойки, в индивидуальном виде, как десерт, с добавлением фруктов и ягод, а так же использовать в качестве декора на поверхности изделий

Как сделать мусс «Гурме»?

- Для начала необходимо сделать ганаш (сочетание сливок и шоколада): для этого необходимо подогреть сливки, добавить шоколад и распустить шоколад в сливках до однородной консистенции. Соотношение сливок и шоколада 1:1.
- Затем ганаш нужно остудить
- Смешать ганаш со взбитыми сливками (до 80%)
- Мусс готов!

Наши подразделения :

- **Москва** – тел. +7
(495) 781 99 45
- **Санкт-
Петербург** – тел.
+7 (812) 334 95 47
- **Казань** – тел. +7
(843) 202 32 25
- **Новосибирск**
тел. +7 (383) 209 0
53



**Следите за нашими
новостями на
«Facebook»:**

<https://www.facebook.com/mastermartinirus/>