

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



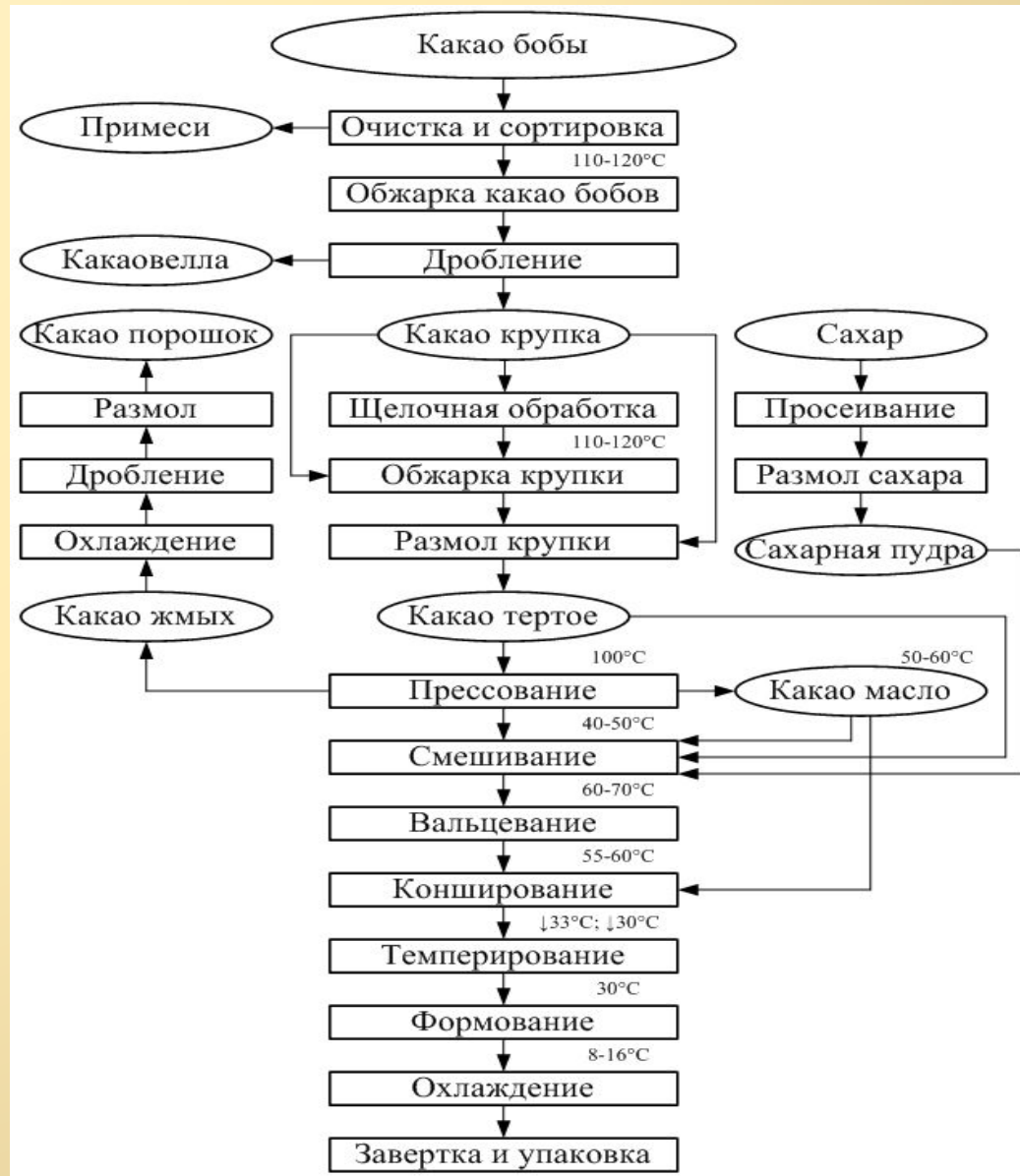
Как перерабатывают какао-бобы



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.

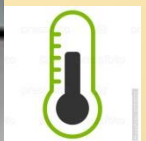
Как хранить шоколад и изделие из него



- 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/maste
rmartinirus/](https://www.facebook.com/mastermartinirus/)