

Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов

ШОКОЛАД 1

Шоколад добавляют:

- В бисквитное тесто
- В пропитку
- В крем
- Покрытие для тортов
- Украшения для тортов
- В кексы
- В мороженое
- В батончики
- В чизкейки



Виды шоколада

1. **Горький
черный
шоколад** – это
шоколад
практически в
чистом виде.
Он не
содержит
сахара и имеет
горьковатый
вкус



Виды шоколада

2. **Черный шоколад**

– это горький шоколад, в который добавляют сахар и какао-масло в разных пропорциях. Обычно он содержит до 35 % горького шоколада и 35-50 % сахара.



Виды шоколада

3. **Молочный шоколад**

– это сладкий черный шоколад, в который добавляют молоко. Его используют в производстве конфет и домашних кремов, добавлять его в выпечку не имеет смысла, так как он практически не содержит какао-масла



Виды шоколада

3. **Белый шоколад** —
в его составе
сахар, сухое
молоко и какао-
масло,
бюджетные
продукты
зачастую даже
не содержат
какао-масла,
технически он не
должен
называться
шоколадом, так
как не содержит
частиц какао

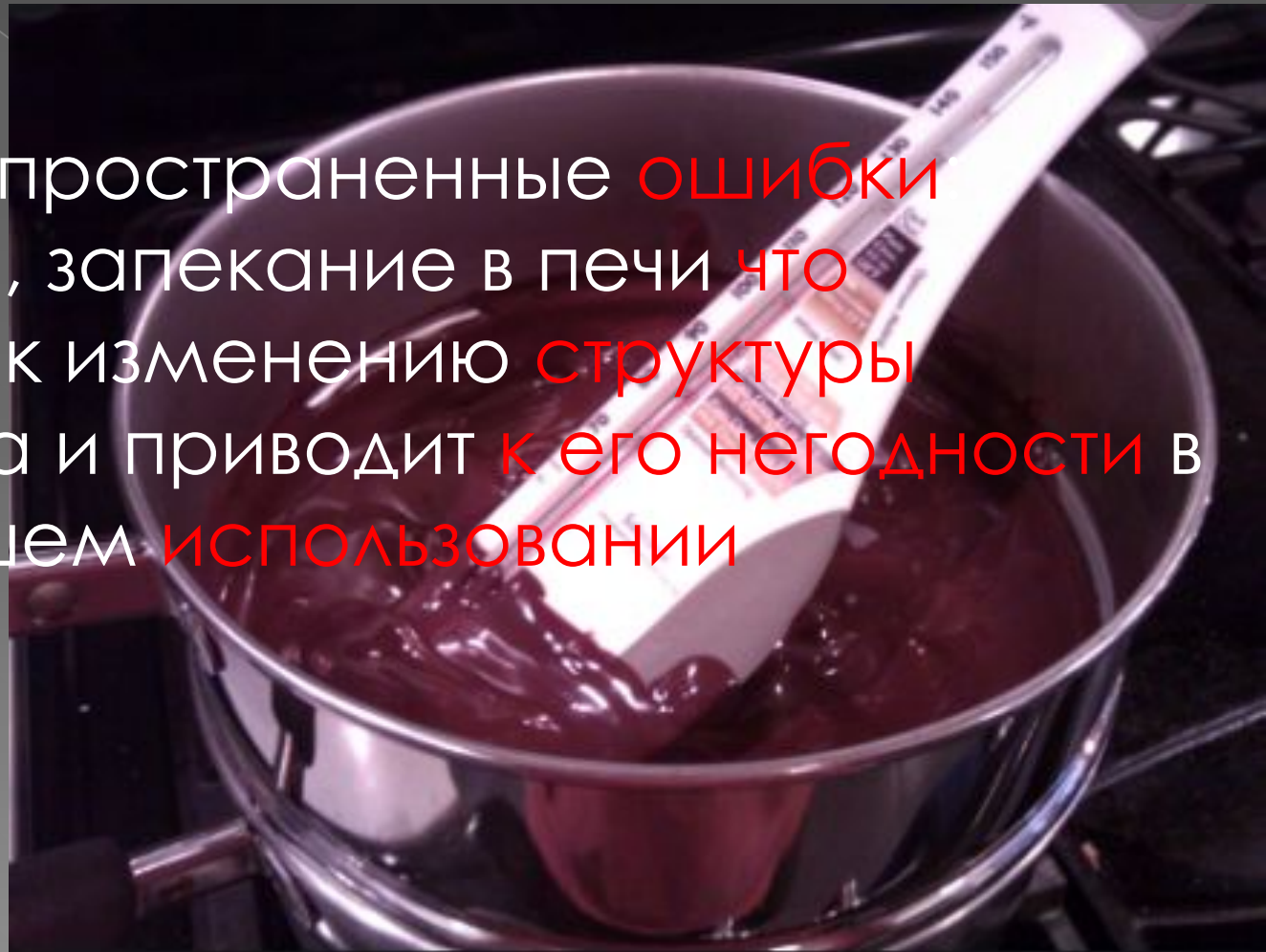


Шоколад для выпечки

- Используют с высоким содержанием какао.
- Такой шоколад более стабилен, быстрее схватывается и очень предсказуемо ведет себе в выпечке

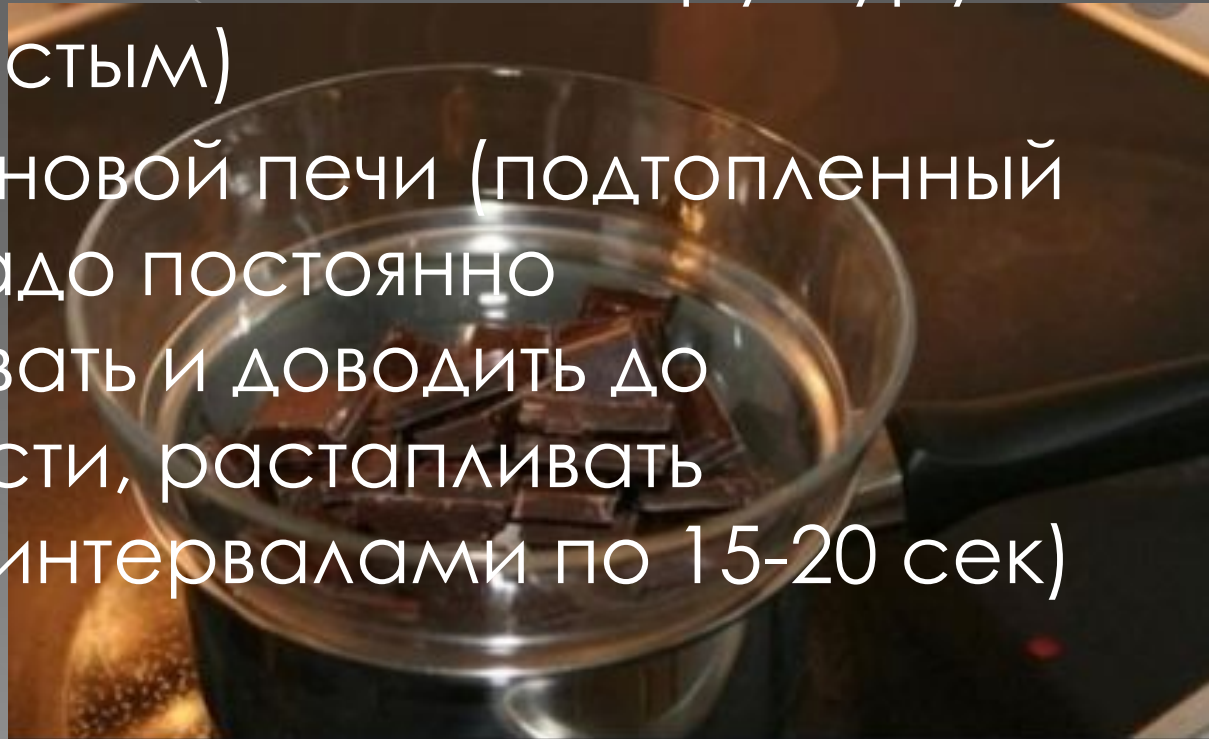
У шоколада низкая t плавления
у темного 50-55 С
у молочного и белого 45 С

Самая распространенные **ошибки**
сгорание, запекание в печи **что**
приводит к изменению **структуры**
шоколада и приводит **к его негодности** в
дальнейшем **использовании**



Варианты растапливания шоколада

1. Растапливание на водяной бане (осторожно что бы не попадали капли воды – иначе он поменяет структуру и становится зернистым)
2. В микроволновой печи (подтопленный шоколад надо постоянно перемешивать и доводить до однородности, растапливать короткими интервалами по 15-20 сек)



Темперирование шоколада

это процесс нагревания и охлаждения шоколада до конкретных температур.

В результате несложных манипуляций получается шоколад, который легко выходит из формы, долгое время не тает, красиво блестит и хрустит.

Этот процесс подходит для изготовления конфет, шоколадных плиток и батончиков, для муссов, кремов и прочих изделий, где есть дополнительные ингредиенты.

Виды темперирования шоколада

1. С использованием мраморной поверхности
2. С какао-маслом
3. С промышленным шоколадом



НЕЛЬЗЯ использовать разные виды шоколада сразу

Нагревание

- Темный шоколад
45-50 С
- Молочный и
белый шоколад
45 С

Охлаждение

- Темный шоколад
34 С
- Молочный
шоколад 32-33 С
- Белый шоколад
32 С

Темперирование какао-маслом MUCRYO

- Разогреть шоколад до температуры плавления
- Взвешиваем какао-масло (1% от массы шоколада)
- Помешивая лопаткой помогаем остыть доведя до температуры охлаждения и добавляем какао масло.

