

مدرسہ آن لائن کی دخت

شکلات دست ساز - تمپرینگ و تکنیک مہر

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 کائو | ۴۵-۵۰ | ۲۷ | ۲۹-۳۰ |

| | |
|-----------------|------------------------------------|
| روش های تمپرینگ | استفاده از سطح سنگ (tabling) |
| | استفاده از شکلات آب نشده (seeding) |
| | استفاده از میکریو |
| | روش مستقیم |

| کرستال های کره کائو | نوع ۱ | نوع ۲ | نوع ۳ | نوع ۴ | نوع ۵ | نوع ۶ |
|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| دما | ۱۷ | ۲۱ | ۲۵ | ۲۷ | ۳۴ | ۳۶ |



| Form I | Form II | Form III | Form IV | Form V | Form VI |
|---------------------------------|---------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|--|
| 17.3° C | 23.3° C | 25.5° C | 27.3° C | 33.8° C | 36.3° C |
| 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. |

گاناش کارامل

دستور تهیه :

شکلات تلخ را تا 45 درجه ذوب کنید . خامه و گلوکز را هم تا 45 درجه گرم کنید. شکر را کارامل کنید . خامه داغ شده را به آن اضافه کنید . شکلات آب شده را به مواد اضافه کنید . وقتی گاناش به دمای 35 درجه رسید کره را اضافه کنید. بعد از آنکه گاناش به زیر 30 درجه رسید پروسه مغزی گیری انجام شود.

شکلات تلخ

| | |
|-----------------------|---------|
| شکر | 36 گرم |
| خامه 35% چربی | 180 گرم |
| گلوکز | 10 گرم |
| کلبوت (شکلات ریل) تلخ | 225 گرم |
| کره | 30 گرم |

دستور تهیه :

شکلات شیری را تا 45 درجه ذوب کنید . خامه و گلوکز را هم تا 45 درجه گرم کنید. شکر را کارامل کنید . خامه داغ شده را به آن اضافه کنید . شکلات آب شده را به مواد اضافه کنید . وقتی گاناش به دمای 35 درجه رسید کره را اضافه کنید. بعد از آنکه گاناش به زیر 30 درجه رسید پروسه مغزی گیری انجام شود.

شکلات شیری

| | |
|------------------------|---------|
| شکر | 18 گرم |
| خامه 35% چربی | 90 گرم |
| گلوکز | 5 گرم |
| کلبوت (شکلات ریل) شیری | 156 گرم |
| کره | 15 گرم |

دستور تهیه :

شکلات سفید و کره کاکائو را تا 40 درجه ذوب کنید . خامه و گلوکز را هم تا 45 درجه گرم کنید. شکر را کارامل کنید . خامه داغ شده را به آن اضافه کنید . شکلات آب شده را به مواد اضافه کنید . وقتی گاناش به دمای 35 درجه رسید کره را اضافه کنید. بعد از آنکه گاناش به زیر 30 درجه رسید پروسه مغزی گیری انجام شود.

شکلات سفید

| | |
|------------------------|---------|
| شکر | 18 گرم |
| خامه 35% چربی | 90 گرم |
| گلوکز | 5 گرم |
| کلبوت (شکلات ریل) سفید | 175 گرم |
| کره کاکائو | 5 گرم |
| کره | 15 گرم |

* توجه شود در اینجا منظور از کلبوت نام تجاری شکلات ریل می باشد که می تواند با هر کدام از شکلات های ریل موجود در بازار اعم از بلکولاد ، ملودی و ... جایگزین شود.



KDCANDO

www.kdcando.com