
Czekolada 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3190 razy.

Wez po rownej czesci:

odtłuszczonego, uprażonego ziarna kakaowego, od biedy może być kakao ale I gat.,
ciemne(alkalizowane)

tluszczu (masła kakaowego) - kupisz w aptece

cukru pudru.

Teraz najwazniejsze fiko-fako:

Skladniki maja co najmniej kilka % wilgotnosc i trzeba obnizyc ja do maks 1,5 %. Mozna to zrobic na dwa sposoby: na sucho - w naczyniu mieszac zmielone ziarno z cukrem przez 6-12 godzin w temp 70C na mokro - w temp do 90C mieszac wszystkie (j.w. + tluszcz) skladniki min 24 godz (Wedel miesza 3 doby). I nie zapomnijcie wrzucic do mieszanina kilkunastu kul od lozysk zeby oprócz mieszanina wszystko sie ladnie zmielilo na gladka mase. Jesli czastki cukru albo ziaren beda wieksze niz 50 mikrometrow to wyczujecie je jezykiem jako maczystosc. Jesli nie dogrzejesz, czekolada bedzie szara i mulista, przegrzejesz cukier skarmelizuje i bedzie czyc spaleniwna. Teraz wystarczy utrzymywac gotowa mase w temp 36C+-1C przez jakies 2 godziny, zeby utworzily sie zarodki krystalizacji wylac do forem, ostudzic i juz, gotowe !!!

Jesli lubisz gorzka cukru nie 1/3 a 1/4.

Jesli lubisz mleczna dodaj do 25% mleka w proszku.

From: "Paweł Matczak" <madziar@polbox.com>