
Czekolada 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3218 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 najważniejsze fiko-fako:

Składniki mają co najmniej kilka % wilgotności i trzeba obniżyć ją do maks 1,5 %. Można to zrobić na dwa sposoby: na sucho - w naczyniu mieszać zmielone ziarno z cukrem przez 6-12 godzin w temp 70C na mokro - w temp do 90C mieszać wszystkie (j.w. + tłuszcz) składniki min 24 godz (Wedel miesza 3 doby). I nie zapomnijcie wrzucić do mieszania kilkunastu kul od łożysk żeby oprócz mieszania wszystko się ładnie zmieliło na gładką masę. Jeśli cząstki cukru albo ziaren będą większe niż 50 mikrometrów to wyczujecie je językiem jako maczystość. Jeśli nie dogrzejesz, czekolada będzie szara i mulista, przegrzejesz cukier skarmelizuje i będzie czuć spalenizną. Teraz wystarczy utrzymywać gotową masę w temp 36C+-1C przez jakieś 2 godziny, żeby utworzyły się zarodki krystalizacji wylać do forem, ostudzić i już, gotowe !!!

Jeśli lubisz gorzki cukier nie 1/3 a 1/4.

Jeśli lubisz mleczną dodaj do 25% mleka w proszku.

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