



Elaboração de cobertura de chocolate

Ingredientes para 1 litro de preparação:

CHOCOLATE DE COBERTURA 1 KG

								
	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Cobertura em quadrados	500 g	Fazer derreter	 55°C	800 rpm	8 min.	Fechado	
2	Cobertura em quadrados	500 g	Incorporar	 32°C	500 rpm	5 min.	Aberto	
3			Bater	 32°C	800 rpm	30 s		Homogeneizar sem deixar entrar ar.
4			Teste papel	 32°C				Efetuar um teste de cristalização da cobertura sobre um papel vegetal.
5			Verificação da cristalização	 32°C	220 rpm			O chocolate de cobertura deve desprender-se facilmente e ser quebradiço.
6			Cristalização Utilize	 32°C	220 rpm			Manter a velocidade de rotação durante a utilização.



DICA DO CHEFE

Se o teste no papel vegetal não resultar, repetir a operação.
É importante utilizar um chocolate de cobertura de qualidade.