



Шоколадный кувертюр

Ингредиенты на 1 литр:

ШОКОЛАДНЫЙ КУВЕРТЮР 1 кг

Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание	
1 Кувертюр	500 г	Растопить	 55°C	800 об/мин	8 мин	Закрытое		
2 Кувертюр	500 г	Ввести	 32°C	500 об/мин	5 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить специи.	
3		Измельчить	 32°C	800 об/мин	30 сек		Гомогенизировать без насыщения смеси воздухом.	
4		Тест на пергаментной бумаге	 32°C				Сделать тест на кристаллизацию кувертюра на пергаментной бумаге	
5		Проверка кристаллизации	 32°C	220 об/мин			Шоколад должен легко отставать от бумаги и быть ломким.	
6		Кристаллизация Готов к использованию	 32°C	220 об/мин			Не меняйте скорость вращения во время использования аппарата.	



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Если ваш тест не удался, повторите операцию.

Важно использовать качественный шоколадный кувертюр.