



Çikolata kaplaması

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

ÇİKOLATA KAPLAMASI

1 KG

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Paletli kaplama	500 gr	Eritin	 55°C	800 devir/dk.	8 dk	Kapalı	
2	Paletli kaplama	500 gr	Ekleme	 32°C	500 devir/dk.	5 dk	Açık	Tadını ve ayarlayın.
3			Karıştırın	 32°C	800 devir/dk.	30 sn		Hava ile karıştırmadan homojenize edin
4			Test kağıdı	 32°C				Kaplamanın kristalize durumunu sülfür kağıdı üzerinde deneyin
5			Kristalleşme testi	 32°C	220 devir/dk.			Çikolata kaplaması test sırasında zorlanmadan dökülebilmeli ve ince olmalıdır.
6			Kullanılan kristallik	 32°C	220 devir/dk.			Kullanım sırasında değiştirme hızını koruyun.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Test kağıdınız sonuç vermezse aynı işlemi tekrarlayın.
Kaliteli bir çikolata kaplaması kullanılması önemlidir.