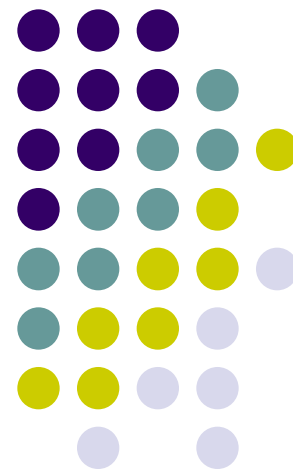


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« МАКЕЕВСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ
УЧИЛИЩЕ СФЕРЫ УСЛУГ»

МАСТЕР- КЛАСС ПО РАБОТЕ С ШОКОЛАДОМ

Подготовила:
Вакуленко И. А.,
мастер производственного обучения



ИНТЕРЕСНОЕ О ШОКОЛАДЕ



- Настоящим шоколадом называется кондитерское изделие, при изготовлении которого используется только какао масло и какао тёртое (растёртая смесь крупинок какао-бобов в какао масле), а не продукт на основе какао порошка и заменителей какао масла на основе смеси растительных жиров.
- На дегустациях шоколад принято есть, запивая хорошим глотком крепкого чая без сахара.
- Как изготавливают белый шоколад? Основой шоколадной плитки, тем, что заставляет её держать форму, является какао-масло, которое имеет белый цвет. Добавляем в него сухое молоко и сахарную пудру и получаем белый по цвету шоколад, шоколадный же аромат придает какао-масло.
- Древние ацтеки, которые использовали шоколад задолго до вторжения испанских колонизаторов, считали его афродизиаком (веществом, повышающим сексуальную энергию) и стимулирующим духовное развитие веществом.



Еще :



- В шоколаде кристаллизуется именно масло какао. Этот дорогой продукт производители среднего качества шоколада имеют тенденцию заменять на более дешевые аналоги. В особенности этому подвержен белый шоколад. В частности испанский и итальянский шоколады будет тяжело затемперировать, в них как правило недостаточно масла какао. Французские, швейцарские и бельгийские шоколады известны своим высоким качеством потому темперруются они отлично.
- Шоколад можно окрасить жирорастворимым пищевым красителем и темперировать окрашенным. Краска влияет на текучесть шоколада, он становится более вязким. В то же время он продолжает хорошо темперироваться.
- Также на текучесть шоколада влияет влага. Берегите шоколад от любой формы влаги. При ее попадании шоколад станет вязким.
- Если шоколад перегреть, вы сможете увидеть в нем кусочки свернувшихся частиц. Однажды стоит перегреть шоколад чтобы почувствовать и увидеть это явление своими глазами.
- Вязкость или viscosity шоколада обозначены на коробках если вы приобретаете шоколад для профессионального использования. 2 капельки означает низкую текучесть. Это значит что шоколад будет вязким, тугим. К примеру это оранжевый шоколад Сасао Barry. Его нужно плавить при очень низких температурах, такой шоколад легко сворачивается если даже слегка его перегреть. Используется этот вид шоколада в основном для декоров, где текучесть менее важна
- 4 капли напротив означает, что шоколад будет очень текучим. Для заливания форм – подойдет отлично. В то же время смотрим чтобы слой не оказался слишком тонким, если это так – заливаем во второй раз.
- Шоколад можно темперировать множество раз.

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА В ЧАШЕ КОМБАЙНА



В чашу комбайна выкладываем две трети шоколада в твердом состоянии, мелко его дробим. Затем постепенно добавляем разогретый до 50 С шоколад – ровно одну треть.



При температуре 31-32 С шоколад в рабочем состоянии. Шоколад растаял, стал однородным – время делать тест. Опустите кончик ножа в шоколад.

Природа шоколада такова, что чем быстрее происходит процесс охлаждения температуры шоколада, задействуя механическое движение, в данном случае – крутится нож, тем лучше получается финальный результат – блеск, хруст, отсутствие белых разводов на поверхности. Это означает, что если мы растопим шоколад до 50 С, затем оставим его самого по себе остывать на час до 31 С, ничего не получится. В то же время если в помещении с температурой не выше 22 С мы при помощи движения за 5 минут сможем из 50 С сделать 31 С – шоколад затемперируется.



Украшения из шоколада — фигурки, листики, завитки, стружка придадут праздничный вид любому торту. Необходимо выбрать правильный шоколад. Лучше всего подойдет горький, причем с высоким содержанием какао-бобов — не менее 60%, главное, он должен быть без орешков, изюма, фруктовых начинок и прочих наполнителей. Если вы предпочли молочный шоколад, помните, что готовится он быстрее темного, поскольку температура плавления у него ниже. А вот белый и пористый шоколад использовать не стоит, поскольку он не топится. Если вы решили украсить торт фруктами и ягодами в шоколаде, смело используйте практически любые. Зимой бананы, манго, апельсины, яблоки, груши, летом — свежую клубнику или вишню.

ФИГУРКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г шоколада
- бумага для выпечки



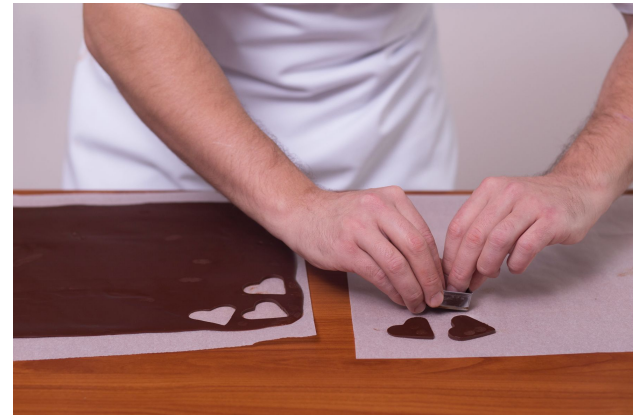
1. Растопите шоколад на водяной бане (температура воды должна быть 70–80 °С.) так, чтобы дно миски не соприкасалось с водой.



2. Непрерывно помешивайте шоколад, чтобы он плавился весь одновременно и не пригорал у стенок. Ложка должна быть абсолютно сухой. Температура плавления черного шоколада составляет 50–55 °С, молочного около 40–45 °С.

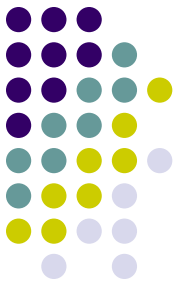


3. Вылейте на гладкую поверхность шоколад. Распределите лопаточкой шоколад по всей поверхности, охладите до 31 °С. Шоколад нужной температуры должен показаться чуть прохладным и не будет прилипать.



4. Прикройте шоколад сверху еще одним листом пергамента и отделите пергаментную подложку. Снова переверните. Возьмите любые формочки для печенья и вырежьте фигурки

Листья



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 10-12 листиков
- 200 г шоколада
- бумага для выпечки



1.Растопите шоколад на водяной бане.



2. Возьмите чистый свежий листок. Силиконовой кисточкой промажьте с тыльной стороны растопленным шоколадом по направлению прожилок



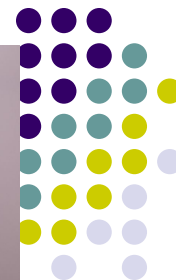
3. Центральную прожилку
Промажьте гуще и
тщательнее



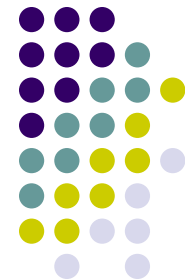
5.Аккуратно пинцетом
отделите
лист, потянув его за конец.



4. Оставьте листок на разделочной
доске
столе на пару минут. Поместите в
морозильную камеру до полного
затвердения шоколада.



Завитки или стружка



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г шоколада
- бумага для выпечки



1. Растопите шоколад на водяной бане. Остудите.



2. Вылейте охлажденный растопленный шоколад на лист пекарской бумаги. Размажьте при помощи лопатки. Накройте вторым листом пекарской бумаги. Оставьте, пока шоколад не затвердеет.



3. Аккуратно двигайте острый нож с длинным лезвием под углом по направлению к себе, срезая тонкий слой шоколада — он начнет сворачиваться в трубочку и получатся завитки.



4. Если хотите сделать стружку, нож двигайте от себя, срезая шоколад тонким слоем под разными углами.



Фрукты и ягоды в шоколаде



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- фрукты, ягоды
- 300-400 г шоколада



1. Подготовьте ягоды и фрукты — они должны быть комнатной температуры, иначе шоколад застынет слишком быстро, и покрытие будет неровным.



3. Насадите ягоды и кусочки фруктов на шпажки или зубочистки и погрузите в растопленный шоколад. Выньте, дайте стечь излишнему шоколаду. Можете украсить измельченными орехами, кокосовой стружкой, кондитерскими цветными посыпками. Обсушите на перевернутом дуршлаге, аккуратно выньте палочки и поместите в морозильную камеру на 20–30 минут, чтобы шоколад застыл.



2. Растопите шоколад на водяной бане. Остудите до комнатной температуры.

ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ



- http://kuking.net/10_721.htm Журнал "Гастрономъ", рубрика "Аппетитная история«
- <http://ermoshka.ru/interesnoe/1234-interesnoe-o-shokolade> Интересное о шоколаде (5 фото)
- <http://prostokvashino.ru/culinary-academy/article/mk-kak-rabotat-s-shokoladom> Мастер-класс. Как работать с шоколадом