ARABESQUE

Pravá belgická čokoláda

Michal Doroszkiewicz
Školiteľ - cukrár Akadémie Zeelandia,
člen poľského reprezentačného tímu cukrárov
Zeelandia Poľsko

Zeelandia

ĽAHKÝ SPÔSOB AKO PRIPRAVIŤ ŠIROKÚ RADU ČOKOLÁDOVÝCH ŠPECIALÍT.

Zahusťovanie a riedenie

"POKIAĽ ČOKOLÁDA POČAS TEMPEROVANIA PRÍLIŠ HUSTNE, PRIDAJTE K NEJ ROZPUSTENÚ ČOKOLÁDU (NAMIESTO KAKAOVÉHO MASLA, KTORÉ JE DRAHŠIE"

Pokiaľ potrebujete rozpustenú čokoládu zahustiť, napríklad preto, aby ste ju mohli použiť cez drezírovacie vrecúško, pridajte do nej trochu šľahačky/masla (rovnakej teploty akú má čokoláda), ale nikdy nie viac ako 5% hmotnosti čokolády.

Jednoduché a spoľahlivé použitie

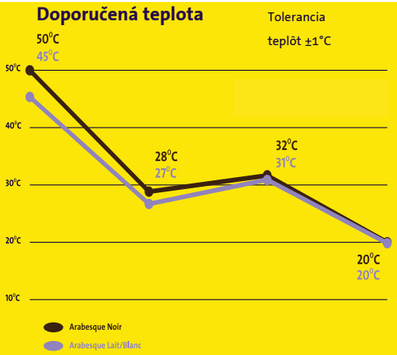
Čokoláda je pre cukrára dôležitou surovinou. Môže sa použiť na mnoho rôznych spôsobov: poťahovanie, plnenie, dozdobovanie, pralinky a mnoho ďalších. Pre každú z týchto aplikácií je dôležitá iná vlastnosť čokolády. Napríklad výrobca praliniek vyhľadáva zvláštne chute a vlastnosti, cukrár zdôrazňuje jednoduchosť použitia a univerzálnosť.

Čokoláda Arabesque sa ľahko používa pre širokú radu aplikácií. Výborné vlastnosti pre temperovanie uľahčujú jej prípravu pred vlastným použitím čokolády. Arabesque je tolerantná k malým teplotným zmenám.

Temperovanie krok za krokom

Používajte chladnú pracovnú dosku. Pri temperovaní čokolády doporučujeme dodržať nasledujúci pracovný postup:

- Zohrejte čokoládu na 45 - 50°C
- Nalejte 2/3 rozpustenej čokolády na pracovnú dosku
- Pomocou karty a noža rozotierajte čokoládu po doske
- Pokračujte v rozotieraní čokolády, pokiaľ nezačne tuhnúť. Mala by byť o niekoľko stupňov chladnejšia než finálna teplota spracovania (viď nasledujúci krok)
- Prilejte ju k zbytku rozpustenej čokolády a dobre premiešajte. Priebežne premiešavajte, pri spracovaní by mala mať tmavá čokoláda teplotu 32°C, mliečna 31°C a biela 30°C.
- Čokoláda je pripravená k použitiu.



Tipy na temperovanie čokolády

ARABESQUE

Mikrovlnná rúra alebo vodný kúpeľ ?
Ako najlepšie rozpustiť čokoládu? Vodný kúpeľ je klasickou metódou, ale nie je bez rizika. Voda a para, dokonca aj v minimálnom množstve môže kvalitu čokolády zmeniť. Pokiaľ sa pre túto metódu rozhodnete, uistite sa, že miska, v ktorej čokoládu rozpúšťate, je väčšia než nádoba s vodou. Čokoládu tak oddelíte od vody a riziko tak minimalizujete.

Použitie mikrovlnnej rúry je istejším spôsobom. Uistite sa ale, že je nastavená na nízky výkon, aby ste predišli prehriatiu čokolády. V pravidelných intervaloch rozpúšťajúcu sa čokoládu premiešavajte.

Jos van Rossenberg
Špecialista na cukrárske výrobky a aplikácie Zeelandia Holandsko

ARABESQUE

Výroba čokoládových bonbónov/praliniek

Pokiaľ vyrábate čokoládové bonbóny/pralinky, formy si dôkladne vyčistite a na záver ešte vyleštite vatou. Uľahčite tým vyklopenie hotových praliniek z formy a zároveň docielite ich správny lesk.

"DOPRAJTE JEJ DOSTATOK ČASU NA VYCHLADENIE."

Čokoláda sa pri chladení zmršťuje. Vytvárajú sa vzduchové kapsy medzi čokoládou a formou.

Arabesque

Nová rada čokolád, vďaka ktorým je výroba lákavých cukrárskych špecialít jednoduchá a spoľahlivá

Arabesque je kvalitná čokoláda, ktorá sa rýchlo a dobre rozpúšťa, ľahko spracováva a výrobkom dodáva skvelú chuť a lesk. Produktová rada Arabesque sa skladá zo 4 typov, ktoré majú všestranné použitie: bielej, mliečnej a tmavej čokolády dvoch odlišných typov. Tento sortiment však dokáže pokryť všetky používané aplikácie aj kompletný sortiment čokoládových špecialít.
Momentálne vám ponúkame najžiadanejšiu tmavú čokoládu 58%, pričom v prípade záujmu rozšírime našu ponuku o ďalšie 3 druhy.

Čokolády rady Arabesque majú vynikajúce vlastnosti:
• Veľmi kvalitná BELGICKÁ čokoláda

S čokoládou sa výborne pracuje:
• Čokoládové peniažteky sa ľahko navažujú a rovnomerne rozpúšťajú
• Pravá čokoláda vám zaručí istotu vo výsledku
• Všestranné použitie pre mnoho typov cukrárskych aplikácií
• Výborná chuť, farba a lesk
• 4 druhy čokolád – pre dozdobovanie, polievanie, ganáže, náplne a pod.

Ramon Huigsloot
Technický poradca pre cukrárske výrobky, člen holandského reprezentačného tímu cukrárov Zeelandia Holandsko

Skladovanie čokolády

"UISTITE SA, ŽE SA ČOKOLÁDA (ANI ČIASTOČNE) NEZAČÍNA ROZPÚŠŤAŤ SKÔR, NEŽ S ŇOU ZAČNETE PRACOVAŤ."

Skladujte čokoládu v chlade. Čokoláda ľahko prijíma pachy, skladujte ju preto oddelene od napr. korenia alebo iných aromatických látok.

Čokoláda

Kľúč k úspechu pri výrobe toriet a cukroviniek

Obľúbená konečnými spotrebiteľmi
Čokoláda je kľúčovým faktorom úspechu lákavých cukrárskych výrobkov, ktoré pútajú pozornosť už na prvý pohľad. Bez ohľadu na meniace sa chovanie a chute spotrebiteľov po celom svete, čokoláda je obľúbená medzi ľuďmi všetkých vekových skupín. Je považovaná za luxus a pôžitok a otvára nové kreatívne možnosti pre cukrárov.

Čistý pôžitok pre spotrebiteľov
Hoci sa spotrebitelia stále viac zaujímajú o to, čo jedia, čokoláda si získava povesť zdravšej suroviny. Zostáva pôžitkom s obzvlášť silným dopytom po tmavej čokoláde. Asi polovica nových cukrárskych výrobkov obsahuje čokoládu - viac než akákoľvek iná príchuť/chuť.

Správne suroviny plus odborné znalosti
Práca s čokoládou si vyžaduje zručnosť. Cukrárom pomáhame ako výberom správnych surovín, tak odbornými znalosťami. Znalosťami o kakau a čokoláde, ale tiež o tom, ako čokoláda reaguje s ďalšími surovinami v celej rade aplikácií. Môžeme tak zákazníkom prinášať nové receptúry a vždy dosiahnuť skvelé výsledky.

keep**exploring.**

Zeelandia s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
CALL CENTRUM: objednavky@zeelandia.sk
0800 100 707; 0800 101 328
www.zeelandia.sk/FCB: https://www.facebook.com/ZeelandiaSK/