

العمل مع الشوكولاتة في المناخات الحارة

إذا كنت تعيش في بلد ذو جو حار نسبياً؛ فيمكنك استغلال الأوقات الباردة لعمل الشوكولاتة، مثل أن يكون وقت التصنيع قبيل الفجر لضمان أن تكون حرارة المكان منخفضة قدر الإمكان، بما يتناسب مع درجة الحرارة المطلوبة لبيئة العمل مع الشوكولاتة، لكن بالعموم يرجى الانتباه إلى هذه الحقيقة: ستحتاج إلى نظام تكييف "مكيف هواء - Air Conditioner" لمكان الإنتاج والتخزين الخاص بك عندما تدخل في الإنتاج التجاري، لذا تأكد من أن وجود المكيف من أوائل الأمور التي يجب أن تستثمر بها.

إنها حقيقة من حقائق صناعة الشوكولاتة أن درجة حرارة المطبخ أو مكان الإنتاج للعمل مع الشوكولاتة يجب أن تكون 64-70 درجة فهرنهايت (18 - 21 درجة مئوية)، ويجب أن يكون التخزين الخاص بك للمنتج النهائي 55 - 68 درجة فهرنهايت (13 - 20 درجة مئوية).

أما حول الرطوبة:

- بالنسبة للمناخات الرطبة والاستوائية: ستحتاج إلى الحفاظ على الرطوبة في مطبخك في مكان ما بين 50 - 65% وأقل من 50% رطوبة في منطقة التخزين الخاصة بك.
- بالنسبة للمناخات الجافة والصحراوية: فإن أي درجة أقل من 50% من الرطوبة أمر رائع لكل من العمل والتخزين.