

لنبدأ بالتعرف على تبريد الشوكولاتة المصبوبة في القوالب بناءً على خبرات وتجارب علمية صحيحة.



الآن سأنتقل لكم قول الشيف Kerry عن التبريد وهي عالمة بمجال تبلور الشوكولاتة:

عندما تمر الشوكولاتة بمرحلة سريعة من التبلور، فإنها تنتج حرارة -تسمى: "الحرارة الكامنة للتبلور"، فيمكن أن تصبح دافئة بما يكفي الخراج نفسها من حالة التيمبرنج

بعد ان اصب لوح الشوكولاتة انتظر الى ان يظهر اللمعان عند الحواف - وهذا يشير إلى أن فترة التبلور السريع قد بدأت، ثم اضع القالب في ثلاجة على حوالي 4-6 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة تقريبا) إذا كانت قوالب شفاقة ، فأنا أراقب انفصال الشوكولاتة عن القوالب(. قد يكون أقل قليلا أو أطول قليلا *** اعتمادا على سمك الشوكولاتة الذي تقوم بتشكيلها. إذا كنت قد نسيت الشوكولاتة في الثلاجة - وتذكر في وقت الحق من ذلك اليوم أو في اليوم التالي - فستكون قد برد إلى 4-6 درجات مئوية وستكون أقل من نقطة الندى. عند إزالته من الثلاجة - سيتكثف الماء على سطحها - سينتقل السكر من الشوكولاتة إلى الماء. عندما يتبخر الماء ، سيكون لديك طبقة رقيقة من بلورات السكر على السطح (هذا هو إزهار السكر.) إذا حدث هذا ، اتركهم في القالب حتى يعودوا إلى درجة حرارة الغرفة. بعد ذلك ، سيكون إزهار السكر على الظهر فقط ، وليس الجزء الذي كان يواجه القالب. لماذا ال نبقى القوالب في الثلاجة لوقت طويل حتى تصلب ؟

ان المشكلة في ترك القوالب في الثلاجة لتتصلب هي أن البيئة الباردة ستبدأ في سحب السكر من الشوكولاتة نفسها إلى السطح الذي يواجه تجويف القالب سوف يلتصق السكر بالقالب ويجعل من الصعب جدا إزالة الشوكولاتة. إذا كنت في مناخ دافئ بدون تكييف هواء، فقد تكون الثلاجة إلزامية، ولكن اترك القوالب في الثلاجة لمدة ال تزيد عن 10 دقائق في المرة الواحدة. اضبط المؤقت حتى ال تنسى



1 Figure

الشيف بول لديه ثلاجه يضع فيها مروحه يستخدمها

يستخدم لتدوير الهواء البارد لانكماش أسرع وتوزيع البروده بشكل متقن .

عملية اخراج البونبون من القالب ستعرف ان الشوكولاتة جاهزة لإخراجها عندما تنفصل الشوكولاتة عن القالب ستعرف هذا اذا نظرت الى القالب من اسفل

.سيكون هنالك فراغ او هواء بين القالب والشوكولاتة هذا هو الهواء الذي يحدث هو نتيجة تقلص الشوكولاتة. بمجرد أن تعتقد أن القالب جاهز، اقلب القالب على ورق الزبدة أو سيلبات

إذا تم تخفيف الشوكولاتة بشكل صحيح وتم تصلبها بالكامل، فيجب أن تسقط الشوكولاتة من القالب بسهولة. إذا لم تسقط، فامنح القالب القليل من الضرب على الجزء السفلي للمساعدة في خروج الشوكولاتة. وإذا لم يخرجوا، فضعهم جانبا وحاول مرة أخرى الحقا. أهمية ارتداء القفازات عند التعامل مع المنتجات النهائية بعد كل هذا العمل الشاق، تريد تدمير منتجك باللطخات أو بصمات الأصابع. اعتد على ارتداء القفازات عند التعامل مع منتجاتك النهائية.

اشترى قفازات الرسامين القطنية الرقيقة من متجر الرسامين المحلي. أيضا، تبيع متاجر التصوير الفوتوغرافي أو الاستوديوهات قفازات قطنية تستخدم في التحرير. الحظ: قم بتخزين المنتجات النهائية في حدود (13 - 20 درجة مئوية). أفضل حل للتخزين هو ما يعرف بحمالات الصواني يمكنك تفصيل غطاء مع سحاب لحماية منتجاتك من الغبار

