حل مشاكل التيمبرنغ

"تابع حل مشاكل التيمبرنغ– الفصل الرابع"

إن الشوكولاتة التي لم تتم تقسيتها بشكل صحيح ستظهر عليها عدة آثار ومشاكل غير مرغوبة؛ تفسد منتج الشوكولاتة.

نرفق لك الصور التالية وجميعها ما تبدو عليه الشوكولاتة غير المقساة بشكل صحي، فإذا كنت قد حصلت على نتائج مماثلة بعد جلسة " التيمبرنغ" التقسية الخاصة بك، فسيكون من الواضح أنك لم تقسي الشوكولاتة الخاصة بك تماما.

ولمعرفة الخطأ الذي قمت به أثناء عملية التيمبرنغ واصلاحه استخدم النصائح التالية

فمن خلال التحكم في الظروف المحيطة وتحريك كتلة الشوكولاتة وضبط نطاقات" درجة الحرار " والحصول على تيمبرنغ مثالي يجب عليك الممارسة ثم الممارسة ثم المزيد من الممارسة

ربما لن تحصل على التيمبرنغ بشكل صحيح في المحاولة الأولى؛ بساطه لأن معظمنا لا ينجح في ذلك

هناك عدد من الأسباب التي تجعل التقسية " التيمبرنغ " غير ناجحة:

1.درجة حرارة غرفة العمل ورطوبتها

إذا كانت الغرفة أكثر دفئا أو برودة، فسيتعين عليك ضبط درجة حرارة الغرفة حسب بما يتناسب مع تعليمات عملية التيمبرنغ.

2.كمية البذور اللازمة في طريقة البذر

قد تحتاج لكميه بذور اقل قليلا عند حرارة غرفة أكثر برودة وكمية أكثر قليلا عند حرارة غرفة اعلى قليلا

درجة حرارة البلاطة الرخامية

قد تحتاج الى تبريد البلاطة الرخامية الى حرارة اقل إذا كانت كمية الشوكولاتة التي تريد تقسيتها كبيرة او رفعها الى حرارة اعلى إذا كانت الكمية صغيرة

4.الرطوبة العالية أو المناخ الجاف جدا يمكن أن يؤثر أيضا على التيمبرنغ

انصحك اذا كنت تعيش في مناطق ذات رطوبة عالية او مناخ جاف باستخدام جهاز ضبط الرطوبة واذا كنت تعيش في مناطق ذات حرارة مرتفعة او برودة عالية ان تستخدم المكيف؛ للتحكم في مستويات الرطوبة ودرجة الحرارة.

لاحظ ان:.

درجة حرارة المطبخ أو مساحة الإنتاج المثالية للعمل مع الشوكولاتة هى 21- 18 درجة مئوية ورطوبة65- 50 ٪.

نصائح إضافية لنجاح عملية التيمبرنغ الخاصة بك:

التحقق من ميزان الحرارة الخاص بك

أنت بحاجة إلى التأكد من استخدام معداتك بشكل صحيح وانها تعمل بشكل صحيح، حيث أنك تتحقق من تغييرات بسيطة جدا في درجات الحرارة **اذا حدث خطأ في 1 درجه مئوية ستؤدي الى فشل التيمبرنغ**، كما انك ستحتاج إلى قياس درجة الحرارة بعد تحريك الشوكولاتة جيدا وليس عندما تتركتها لفترة من الوقت لأن كتلة الشوكولاتة سميكة وإذا لم تحركها جيدا ستبرد او تسخن مناطق قبل مناطق

استمر في تحريك كتلة الشوكولاتة أثناء التيمبرنغ

هل قمت بتحريك كتلة الشوكولاتة طوال عملية التيمبرنغ؟

إذا تركتها على البلاطه الرخاميه أو في الوعاء دون تحريك، فإنك تخاطر بأن يبرد جزء الشوكولاتة الذي يلامس الرخام، فكما ذكرنا سابقا درجة واحدة او درجتين ممكن ان تتسبب بفشل التيمبرنغ؛ لذلك عليك الانتباه جيدا.

احذر إدخال الهواء إلى كتلة الشوكولاتة الخاصة بك

داخل الوعاء حرك الشوكولاتة بعناية عن طريق السحب أو الدفع، وليس بحركة الخفق، حتى لا تدخل الهواء إلى الكتلة مما سيؤدي إلى تكوين فقاعات الهواء، حيث ان هذه الفقاعات يمكن أن تكون مشكلة كبيرة عندما تقوم بالصب، وكن على علم بأن فقاعات الهواء تحدث بسهولة أكبر إذا كنت تقسي شوكولاتة غير couverture، أو شوكولاتة ذات لزوجة viscosity عالية .

ننصحك ان تبحث دائما عن لزوجة viscosity الشوكولاتة التي تستخدمها حتى تعرف اذا ما كانت افضل للحشوات ganache او افضل للتغطيس والصب.

ولا تبالغ في تقسية أو اضافة بذور الشوكولاتة الى كتلة الشوكولاتة الخاصة بك، فأثناء تحريك كتلة الشوكولاتة و بمرور الوقت عند درجة الحرارة المناسبة 32 للدارك 29 للحليب 28 للبيضاء؛ إنك تخلق المزيد من البلورات على شكل حرف V مما يجعل كتلة الشوكولاتة أكثر سمكا فيصعب التعامل معها، رغم انها لا زالت في حالة التيمبرنغ.

ولحل هذه المشكلة في حال حصولها، سنحتاج إلى إذابة بعض البلورات الزائدة على الشكل الخامس V عن طريق:

1. إضافة شوكولاتة دافئة بحرارة 45 درجة مئوية.

احرص على عدم رفع حرارة الشوكولاتة المقساة أكثر من اللازم أثناء قيامك بإضافة الشوكولاتة الدافئه؛ لأن ذلك سيؤدي إلى جعل الشوكولاتة ليست في حالة التيمبرنغ

2. تسخين حواف الشوكولاتة التي في حالة التيمبرنغ باستخدام مجفف شعر.

تأكد من خلط حواف الشوكولاتة التي سخنت جيدا مع باقي كتلة الشوكولاتة.

لا تفاجئ الشوكولاتة الخاصة بك

يمكن أن يحدث إزهار الدهونfat bloom ؛ بسبب البرد والرطوبة ان تؤدي الى ازهار الدهون أو إزهار السكر.

عندما تكون القطعه / المركز تمر ، جنا aجاندويا ، فواكه مجففه التي تريد تغطيسها بارده جدا أو تحتوي على رطوبة عالية، يمكن أن يحدث أيضا من وضع المراكز/القطع المغطسة بالشوكولاتة في الثلاجة لفترة طويلة جدا حيث.

قم بعمل اختبار التيمبرنغ دائما

قبل استخدام كتلة الشوكولاتة المقساة للصب أو التشكيل، استخدم قطعة من ورق الزبدة /البارشمنت لاختبار التيمبرنغ، أيضا أثناء العمل مع الشوكولاتة قبيل الصب أو التشكيل، لا تنس تحريك كتلة الشوكولاتة المقساة وإجراء اختبار تيمبرنغ آخر بشكل دوري.

صورة لمجموعه من الاختبارات للتيمبرنغ

الشوكولاتة ما بعد التيمبرنغ

حسنا، لقد انتهيت من جلسة تيمبرنغ غير ناجحة، والآن ماذا أفعل بهذه الشوكولاتة؟

يمكنك إعادة تيمبرنغ الشوكولاتة مرارا وتكرارا مع جانب سلبي وحيد هو زيادة اللزوجةviscosty ، ما لم تقم بتسخين الشوكولاتة إلى درجة احتمال حرقها وإذا لم تدخل أي مادة غريبة فيها، مثل الماء أو الجاناش أو

قطع المكسرات فستبقى صالحة لعملية التيمبرنغ.
إذا كنت تعتقد أن الشوكولاتة التي استخدمتها سابقا قد تعرضت للمشاكل بأي شكل من الأشكال، فلا تستخدمها للتيمبرنغ.
كما يمكنك استخدام الكتلة السابقة التي تعرضت للمشاكل مثل الماء لوصفات مثل قطع الجناش أو الجاندويا حتى لا تخسرها.
بمجرد الانتهاء من عملك، اترك وعاء الشوكولاتة المقساة يتصلب للتخزين.

لماذا تتصلب الشوكولاتة مع ظهور ازهار الدهون؛ هل ان التيمبرنغ كانت جيدة؟

أننا نحصل على الكثير من الأسئلة حول هذا الموضوع .يمكن أن تتغير كتلة كبيرة من الشوكولاتة المقساة لتصبح غير مقساة عندما لا يمكن إخراج الحرارة من وسط الكتلة لأنك لم تعد تحركها؛ لذلك تحتفظ الكتلة بالحرارة بداخلها وتبرد ببطء مما يؤدي الى تحولها من مقساة الى غير مقساة.
ما يحصل هنا هو خروج بعض جزيئات زبدة الكاكاو من وسط كتلة الشوكولاتة الساخنة الى سطح الشوكولاتة الباردة أو ان تعلق في احدى طبقات الشوكولاتة العلوية الباردة .
لا تقلق إذا حدث هذا فما عليك إلا تسخين الشوكولاتة مرة أخرى وعمل تيمبرنغ لها، مما سيؤدي الى خلط جزيئات زبدة الكاكاو بالشوكولاتة مرة اخرى وعودتها الى حالة التيمبرنغ.

لاحظ ما حصل هنا بسبب ان كتلة الشوكولاتة كبيرة، صعدت زبدة الكاكاو من وسط الشوكولاتة الى طبقات وسطح الشوكولاتة
عندما تعيد إذابة الشوكولاتة غير المقساة لعمل تيمبرنغ لها مرة أخرى، اعلم انك تحتاج إلى إذابة جميع البلورات غير المستقرة التي تشكلت وتصلبت، سخن الشوكولاتة غير المقساة إلى 46 درجة مئوية على الأقل للشوكولاتة الداكنة وإلى 44 درجة مئوية للحليب أو الشوكولاتة البيضاء، ولاحظ أن ظهورا خفيفا من الإزهار يمكن أن يحدث أيضا إذا كنت تقوم بتشكيل الواح سميكة جدا أو أشكال 3D ولم تبردها بسرعة .
سيكون الجانب الملاصق للقالب جيدا ولامعا ومقسيا، لكن الجزء المكشوف من الشوكولاتة قد يحتوي على حلقات أو بقع خفيفة جدا والتي قد لا تكون مشكلة بالنسبة لك .
يمكنك التغلب على هذه المشكلة عن طريق تجربة صب طبقات من الشوكولاتة لملء القالب بدلا من صبه

مرة واحدة فقط.