



Příprava čokolády na ozdobné pokrytí

Suroviny na 1 litr omáčky:

ČOKOLÁDA NA POLEVU 1 KG |

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Poleva ve formě zrněk	500 g	Nechat rozpustit	 55°C	800 ot/min.	8 min.	Zavřený	
2	Poleva ve formě zrněk	500 g	Přidat	 32°C	500 ot/min.	5 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
3			Mixování	 32°C	800 ot/min.	30 s		Mícháním spojit, ale nepřidávat vzduch.
4			Papírový test	 32°C				Na pečícím papíru proveďte krystalizační test
5			Ověření krystalizace	 32°C	220 ot/min.			Při testu se čokoláda na polevu musí snadno odlepit a lámat se.
6			Krystalizace Použijte	 32°C	220 ot/min.			Během použití uchovejte stejnou rotační rychlost.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Pokud se Vám papírový test nepovedl, operaci zopakujte.
Je velmi důležité použít kvalitní čokoládu pro přípravu polevy.