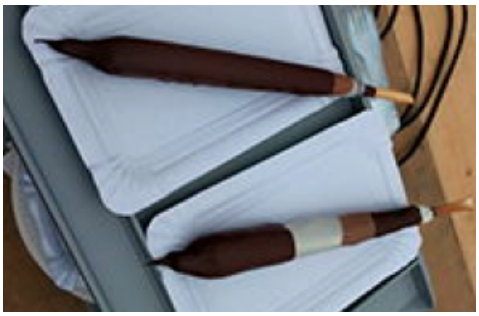
ENVIADO POR
Irmgard

ON
13/07/2016

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Hacer velas de chocolate



Una de las actividades más destacadas del «Mercado del saber hacer» de Jungschi es: hacer velas de chocolate.

¡Probadlo alguna vez!

Instrucciones

El principio de la elaboración de velas es el mismo que el de la fabricación de velas normales, pero el producto se puede comer directamente al terminar. Es ideal para eventos públicos (jornadas para padres, fiestas del pueblo).

Procedimiento:

- Se sumerge la mecha —un palito de grissini— en el chocolate líquido.
- Se deja secar la vela hasta que el chocolate ya no esté brillante ni pegajoso al tacto.
- A continuación, se repite el proceso tantas veces como se desee.

Infraestructura necesaria

- Ollas para vino caliente o ponche llenas con aproximadamente un tercio de agua.
- Bandejas de chapa (30 cm de altura) con una placa de acero debajo. Esta se fija con alambre y cinta adhesiva para que la bandeja no flote y sirva de soporte.
- Embudo de chapa fina
- Placa calefactora, cacerola y cuencos GN pequeños para precalentar el chocolate de relleno (baño maría), cucharones, servilletas de papel, platos de cartón

Materiales

- Chocolate: para el glaseado de las «Schoggikerzen» se puede utilizar chocolate de cobertura (Ueberzugsmasse, de vainilla, con leche y blanco). Se puede adquirir, por ejemplo, en TopCC o en una pastelería. El chocolate se calienta al baño María hasta unos 40 ° (normalmente se puede ajustar en la olla).
  Los profesionales (es decir, los pasteleros) también pueden utilizar chocolate de cobertura (que debe templarse a 32 °).
  Se utilizan entre 50 y 80 g de chocolate por vela.
- Mecha: se utilizan palitos de grissini como mechas. A ser posible, no se deben elegir los más finos, ya que así la estabilidad de las velas será mayor.

Consejos prácticos

- Para empezar, se necesitan unos 4 kg de chocolate para bañar los grissini.
- **Importante:**durante el secado, la vela debe mantenerse recta; de lo contrario, los grissini se romperán. Esto debe explicarse una y otra vez, tanto a los niños como a los adultos.
- Recomendamos que la vela no tenga un grosor superior a 2 cm. Esto se debe, una vez más, al riesgo de que se rompan los grissini.
- La paciencia es una virtud. Si se vuelve a sumergir la vela en el chocolate demasiado pronto, la capa inferior se derrite al instante.
- El proceso de fundido del chocolate al principio dura unas 2-3 horas, dependiendo de la temperatura exterior.
- En eventos públicos, se recomienda tener también algo preparado para los padres. Estos suelen quedarse unos 15 minutos con los niños, lo que resulta ideal para establecer contactos y hacer publicidad.
- Actualización: Las tazas individuales deben conectarse a diferentes enchufes o fusibles. De lo contrario, el fusible no aguantará.



Referencia de la fuente:

Contenido e imágenes, derechos de autor: htpp://www.jungschi-belp.ch

Descarga de BESJ, Jungschi KnowHow Market http://www.besj.ch

Weitere Informationen

Categorías
Juegos y actividades

Etiquetas
Artesanía artística
Bricolaje
Chocolate
Instrucciones
Mercado de ideas

Edad
De 8 a 12 años

Número de participantes
No hay datos disponibles.

Biblia
Falta esta información.

Duración
Hasta 1 hora

Terreno / Entorno
En espacios cerrados

Material
Casi sin esfuerzo

Descarga de archivos
No hay descargas de archivos

KI Generierter Inhalt
Contenido
Categorías
Etiquetas
Edad
Número de participantes
Biblia
Duración
Terreno / Entorno
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/es/wiki/art/hacer-velas-de-chocolate