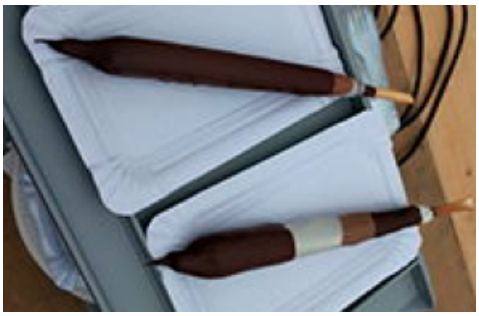
INVIATO DA
Irmgard

ON
13/07/2016

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Fare candele al cioccolato



Una delle attrazioni principali del Mercato del Know-how Jungschi è: realizzare candele al cioccolato.

Provateci anche voi!

Istruzioni

Il principio di base per la realizzazione delle candele è lo stesso di quello utilizzato per le candele normali, ma il prodotto finale è direttamente commestibile. È ideale per eventi pubblici (feste per genitori, feste di paese).

Procedura:

- Lo stoppino – un grissino – viene immerso nel cioccolato fuso.
- Si lascia asciugare la candela finché il cioccolato non risulta più lucido né appiccicoso al tatto
- Il processo viene poi ripetuto a piacere.

Attrezzatura necessaria

- Pentole per vin brulé/punch riempite per circa 1/3 con acqua.
- Scatole di lamiera (alte 30 cm) con una lastra d'acciaio sul fondo. Questa viene fissata con filo metallico e nastro adesivo in modo che la scatola non galleggi e funga da supporto per garantire la stabilità.
- Imbuto realizzato in lamiera sottile
- Piastra riscaldante, padella e piccole ciotole GN per preriscaldare il cioccolato di ricarica (bagnomaria), mestoli, tovaglioli a corno, piatti di cartone

Ingredienti

- Cioccolato: per la glassa delle «Schoggikerzen» si può utilizzare cioccolato da copertura (Ueberzugsmasse, alla vaniglia, al latte e bianco). È possibile acquistarlo, ad esempio, presso TopCC o in una pasticceria. Il cioccolato va riscaldato a bagnomaria fino a circa 40 ° (la temperatura è solitamente regolabile sulla pentola).
  I professionisti (ovvero i pasticceri) possono anche utilizzare la copertura (che deve essere temperata a 32 °).
  Per ogni candela si utilizzano circa 50-80 g di cioccolato.
- Stoppino: come stoppini si utilizzano i grissini. Se possibile, è meglio non scegliere quelli più sottili, in quanto la stabilità delle candele risulterà migliore.

Consigli pratici

- Per immergere i grissini occorrono inizialmente circa 4 kg di cioccolato.
- **Importante:**durante l’asciugatura, la candela deve essere tenuta dritta, altrimenti i grissini si romperanno. Questo va spiegato più e più volte, sia ai bambini che agli adulti.
- Si consiglia che la candela non sia più spessa di 2 cm. Anche in questo caso a causa del rischio di rottura dei grissini.
- La pazienza è una virtù. Se la candela viene immersa nuovamente nel cioccolato troppo presto, lo strato sottostante si scioglie immediatamente.
- All’inizio, la fusione del cioccolato richiede circa 2-3 ore, a seconda della temperatura esterna.
- In occasione di eventi pubblici, si consiglia di preparare qualcosa anche per i genitori. Spesso questi ultimi rimangono con i bambini per circa 15 minuti ed è l’occasione ideale per stringere contatti e fare pubblicità.
- Nota: i singoli vasi devono essere collegati a prese/fusibili diversi. In caso contrario, il fusibile non reggerà.



Riferimento alla fonte:

Contenuti e immagini, copyright: htpp://www.jungschi-belp.ch

Scaricato da BESJ, Jungschi KnowHow Market http://www.besj.ch

Weitere Informationen

Categorie
Giochi e attività

Tag
Artigianato artistico
Fai da te
Cioccolato
Istruzioni
Mercato delle idee

Età
8–12 anni

Numero di partecipanti
Nessun dato disponibile.

Bibbia
Manca questa informazione.

Durata
Fino a 1 ora

Terreno / Dintorni
In ambienti chiusi

Materiale
Quasi senza sforzo

Scarica il file
Nessun download di file

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Categorie
Tag
Età
Numero di partecipanti
Bibbia
Durata
Terreno / Dintorni
Materiale

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/fare-candele-al-cioccolato