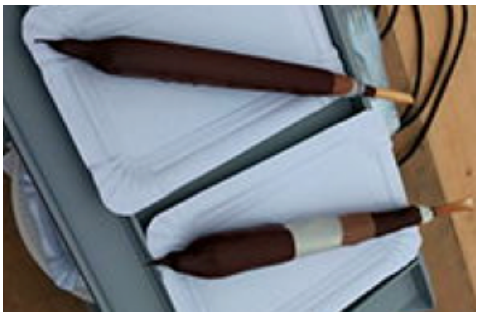
PATEIKĖ
Irmgard

ON
2016-07-13

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Šokoladinių žvakių gaminimas



Vienas iš „Jungschi“ žinių turgaus akcentų – šokoladinių žvakių liejimas.

Pabandykite patys!

Instrukcijos

Žvakių gamybos principas yra toks pat kaip ir įprastų žvakių gamybos atveju, tačiau galutinis produktas yra tiesiogiai valgomas. Tai ideali veikla viešiesiems renginiams (tėvų susitikimams, kaimo šventėms).

Procedūra:

- Kūgelis – „grissini“ lazdelė – panardinamas į skystą šokoladą.
- Žvakė paliekama džiūti, kol šokoladas nebebus blizgus ar lipnus palietus
- Tada procesas kartojamas pagal pageidavimą.

Reikalinga įranga

- Karšto vyno ar punšo puodai, pripildyti maždaug 1/3 vandens.
- Lakštinio metalo skardinės (30 cm aukščio) su po jomis padėta plienine plokšte. Ji pritvirtinama viela ir lipnia juosta, kad skardinė neplūduriuotų, ir užtikrina stabilumą.
- Iš plonos skardos pagamintas piltuvas
- Šildymo plokštė, keptuvė ir maži GN dubenėliai, skirti pakartotinai šildyti šokoladui (vandens vonia), samčiai, raginiai servetėlės, kartoniniai indai

Medžiagos

- Šokoladas: „Schoggikerzen“ glazūrai galima naudoti glazūrinį šokoladą (Ueberzugsmasse, vanilės, pieno ir baltojo). Jį galima įsigyti, pavyzdžiui, „TopCC“ arba konditerijos parduotuvėje. Šokoladas kaitinamas vandens vonioje iki maždaug 40 ° (paprastai temperatūrą galima reguliuoti ant puodo). Profesionalai (t. y. konditeriai) taip pat gali naudoti „couverture“ šokoladą (jį reikia temperuoti iki 32 °).
  Vienai žvakei sunaudojama apie 50–80 g šokolado.
- Degtukas: kaip degtukai naudojami „Grissini“ lazdelės. Jei įmanoma, reikėtų rinktis ne pačias ploniausias, nes tuomet žvakės bus stabilesnės.

Praktiniai patarimai

- Iš pradžių „grissini“ lazdelėms panardinti reikia apie 4 kg šokolado.

- **Svarbu:**džiovinant žvakę reikia laikyti tiesiai, kitaip „grissini“ sulūš. Tai reikia nuolat kartoti – tiek vaikams, tiek suaugusiems.
- Rekomenduojame, kad žvakė nebūtų storesnė nei 2 cm. Tai dar kartą dėl grissini sulūžimo pavojaus.
- Kantrybė – dorybė. Jei žvakė per anksti vėl panardinama į šokoladą, apatinis sluoksnis iš karto ištirps.
- Šokolado lydymasis pradžioje trunka apie 2–3 valandas, priklausomai nuo lauko temperatūros.
- Viešų renginių metu rekomenduojama paruošti ką nors ir tėvams. Jie dažnai pasilieka su vaikais apie 15 minučių, o tai yra puiki proga užmegzti ryšius ir reklamuotis.
- Svarbu: atskiri puodukai turi būti prijungti prie skirtingų lizdų / saugiklių. Kitaip saugiklis neišlaikys.



Šaltinio nuoroda:

Turinys ir vaizdai, autorinės teisės: htpp://www.jungschi-belp.ch

Atsisiųsti iš BESJ, „Jungschi KnowHow Market“ htpp://www.besj.ch

Weitere Informationen

Kategorijos
Žaidimai ir užsiėmimai

Žymos
Meninis rankdarbis
Namų meistravimas
Šokoladas
Naudojimo instrukcija
Idėjų turgus

Amžius
8–12 metų

Dalyvių skaičius
Duomenų nėra.

Biblija
Šios informacijos trūksta.

Trukmė
Iki 1 valandos

Vietovė / aplinka
Uždarose patalpose

Medžiaga
Beveik be jokių pastangų

Failų atsisiuntimas
Failų atsisiuntimų nėra

KI Generierter Inhalt
Turinys
Kategorijos
Žymos
Amžius
Dalyvių skaičius
Biblija
Trukmė
Vietovė / aplinka
Medžiaga

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lt/wiki/art/sokoladiniu-zvakiu-gaminimas