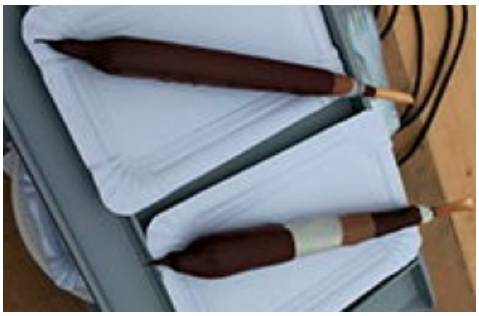
WYSŁANE PRZEZ
Irmgard

ON
13.07.2016

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Wyciąganie czekoladowych świeczek



Jedną z głównych atrakcji targów „Jungschi-Know-How” jest: robienie świeczek czekoladowych.

Spróbujcie tego kiedyś!

Instrukcja

Zasada wytwarzania świec jest taka sama jak w przypadku zwykłych świec, ale gotowy produkt nadaje się bezpośrednio do spożycia. Jest to idealne rozwiązanie na imprezy publiczne (spotkania rodziców, festyny wiejskie).

Sposób postępowania:

- Knot – paluszek grissini – zanurza się w płynnej czekoladzie.
- Świecę pozostawia się do wyschnięcia, aż czekolada przestanie być błyszcząca lub lepka w dotyku.
- Następnie proces powtarza się w zależności od potrzeb.

Wymagana infrastruktura

- Dzbanki do grzanego wina/ponczu wypełnione w około 1/3 wodą.
- Puszki z blachy (o wysokości 30 cm) z podłożoną pod spodem blachą stalową. Jest ona przymocowana drutem i taśmą, aby puszka nie unosiła się na wodzie, i służy zapewnieniu stabilności.
- Lejek wykonany z cienkiej blachy
- Płyta grzewcza, patelnia i małe miski GN do podgrzania czekolady do uzupełnienia (kąpiel wodna), chochle, serwetki w kształcie rogu, tekturowe talerze

Składniki

- Czekolada: Do przygotowania polewy na świeczki czekoladowe można użyć czekolady do polewy (Ueberzugsmasse, waniliowa, mleczna i biała). Można ją nabyć np. w TopCC lub w cukierni.
  Czekoladę podgrzewa się w kąpieli wodnej do temperatury około 40° (zazwyczaj można ją regulować na garnku).
  Profesjonaliści (czyli cukiernicy) mogą również używać czekolady couverture (należy ją temperować do 32°).
  Na jedną świeczkę zużywa się około 50–80 g czekolady.
- Knot: Jako knoty stosuje się pałeczki grissini. Jeśli to możliwe, nie należy wybierać najcieńszych, ponieważ dzięki temu świece będą bardziej stabilne.

Wskazówki z praktyki

- Na początek do zanurzenia pałeczek grissini potrzeba około 4 kg czekolady.
- **Ważne:**Podczas suszenia świecę należy trzymać prosto, w przeciwnym razie pałeczki grissini pękną. Należy to wielokrotnie wyjaśniać – zarówno dzieciom, jak i dorosłym.
- Zalecamy, aby świeca nie była grubsza niż 2 cm. Wynika to ponownie z ryzyka złamania pałeczek grissini.
- Cierpliwość to cnota. Jeśli świeczkę zanurzy się zbyt wcześnie z powrotem w czekoladzie, warstwa pod spodem natychmiast się rozpuści.
- Topienie czekolady na początku trwa około 2–3 godzin, w zależności od temperatury zewnętrznej.
- Podczas imprez publicznych zaleca się przygotowanie czegoś również dla rodziców. Często pozostają oni z dziećmi przez około 15 minut, co stanowi doskonałą okazję do nawiązania kontaktów i promocji.
- Aktualizacja: Poszczególne garnki należy podłączyć do różnych gniazdek / bezpieczników. W przeciwnym razie bezpiecznik się przepali.



Źródło:

Treść i zdjęcia, prawa autorskie: htpp://www.jungschi-belp.ch

Pobrane z BESJ, Jungschi KnowHow Market http://www.besj.ch

Weitere Informationen

Kategorie
Gry i zajęcia

Tagi
Rękodzieło artystyczne
Majsterkowanie
Czekolada
Instrukcja
Giełda pomysłów

Wiek
8–12 lat

Liczba uczestników
Brak dostępnych danych.

Biblia
Brakuje tej informacji.

Czas trwania
Do 1 godziny

Teren / otoczenie
W pomieszczeniach zamkniętych

Materiał
Prawie bez wysiłku

Pobieranie plików
Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt
Zawartość
Kategorie
Tagi
Wiek
Liczba uczestników
Biblia
Czas trwania
Teren / otoczenie
Materiał

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pl/wiki/art/wyciaganie-czekoladowych-swieczek