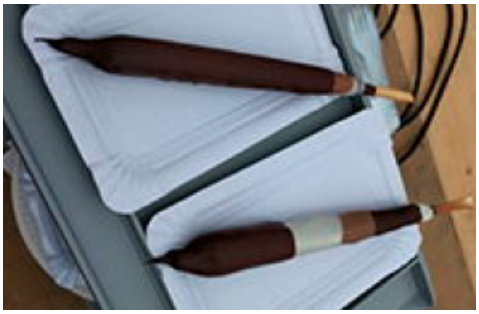
Puxando velas de chocolate



Um destaque no mercado de know-how da Jungschi é: fazer velas de chocolate.

Experimente!

Instruções

O princípio da fabricação de velas é o mesmo da fabricação de velas normais, mas o produto é diretamente comestível no final. É ideal para eventos públicos (evento dos pais, evento da vila).

Procedimento:

- O pavio - um palito de grissini - é mergulhado no chocolate líquido.
- A vela é deixada secar até que o chocolate não esteja mais brilhante ou pegajoso ao toque
- O processo é então repetido conforme desejado.

Infraestrutura necessária

- Potes de vinho quente/choque cheios com cerca de 1/3 de água.
- Latas de metal (30 cm de altura) com placa de aço embaixo. Essa placa é fixada com arame e fita adesiva para que a lata não flutue e seja usada para dar estabilidade.
- Funil feito de chapa metálica fina
- Placa de aquecimento, panela e tigelas GN pequenas para pré-aquecer o chocolate de recarga (banho-maria) conchas, guardanapos de chifre, pratos de papelão

Materiais

- Chocolate: Para a cobertura do Schoggikerzen, pode ser usado chocolate (Ueberzugsmasse, baunilha, leite e branco). Você pode obtê-lo na TopCC ou em uma confeitaria, por exemplo. O chocolate é aquecido em um banho-maria a cerca de 40° (geralmente pode ser ajustado na panela).
  Os profissionais (ou seja, confeiteiros) também podem usar couverture (deve ser temperado a 32°).
  Por vela, são usados cerca de 50 a 80 g de chocolate.
- Pavio: são usados palitos de Grissini como pavio. Se possível, não devem ser usados os mais finos, pois a estabilidade das velas será melhor.

Dicas da prática

- Para começar, são necessários cerca de 4 kg de chocolate para mergulhar os grissini.
- **Importante:**Ao secar, a vela deve ser mantida reta, caso contrário o grissini se quebrará. Isso deve ser explicado várias vezes, tanto para crianças quanto para adultos.

- Recomendamos que a vela não tenha mais de 2 cm de espessura. Isso também se deve ao risco de quebra do grissini.
- A paciência é uma virtude. Se a vela for mergulhada muito cedo no chocolate, a camada inferior derreterá imediatamente.
- O derretimento do chocolate no início leva cerca de 2 a 3 horas, dependendo da temperatura externa
- Em ocasiões públicas, é recomendável também ter algo pronto para os pais. Eles geralmente ficam cerca de 15 minutos com as crianças e é ideal para fazer contatos e publicidade.
- Corrente: os potes individuais devem ser distribuídos em soquetes/fusíveis diferentes. Caso contrário, o fusível não aguentará.

Referência da fonte:

Conteúdo e imagens, direitos autorais: htpp://www.jungschi-belp.ch

Download do BESJ, Jungschi KnowHow Market htpp://www.besj.ch