

EXPERIMENTANDUM

PROTOCOL DE BONITARE...COCLEARI!

De ce aveți nevoie?

- 100 g de ciocolată neagră
- Forme de cocos (imprimare 3D)
- Folie adezivă
- Bol de sticlă
- Linguri de desert
- Spatula
- Termometru
- Cuptor cu microunde

Cum se face acest lucru?

1. Se rupe ciocolata în bucăți mici și se pune într-un bol de sticlă.
2. Se introduce bolul în cuptorul cu microunde câte 20 de secunde și se amestecă la intervale de timp până când ciocolata este aproape toată topită, rămânând doar câteva bucăți solide.
3. Se scoate ciocolata din cuptorul cu microunde când a atins punctul menționat mai sus și se amestecă astfel încât amestecul să fie omogen și se verifică temperatura cu ajutorul unui termometru.
4. Acoperiți matrițele de scoici imprimate 3D cu folie alimentară.
5. Se toarnă ciocolata topită în forme.
6. Puneți formele în frigider timp de 10 minute.
7. Se scot din forme cu ajutorul unei folii de plastic. Dacă ați ales bine punctul de temperatură, acestea vor fi solide și nu se vor topi ușor în mână, altfel vor începe să se topească imediat ce le ridicați.

Ce s-a întâmplat?

Pentru a lucra ciocolata, aceasta trebuie să fie temperată, adică adusă la temperatura ideală pentru a fi prelucrată. Acest proces este cel care conferă ciocolatei principalele sale caracteristici: strălucire; rezistență la temperatura camerei; o structură rigidă care se rupe atunci când se rupe; contracție la răcire, ceea ce o face mai ușor de desfăcut.

Cristalele de unt de cacao conținute în ciocolată sunt responsabile pentru temperatura ciocolatei. Untul de cacao se poate cristaliza în cinci tipuri diferite de cristale în timpul tranziției sale de la lichid la solid, cu proprietăți și puncte de topire diferite: α_1 , α_2 , α_3 , α_4 , care se topesc între 17°C și 28°C. Cristalul β este cel mai stabil dintre toate și conferă ciocolatei cele mai bune caracteristici.

Scopul este ca cristalele β să contamineze restul untului de cacao, astfel încât, atunci când se răcește și se solidifică, să nu se mai formeze alte cristale. Cristalele β încep să dispară după 32°C.

Sprrijinul acordat de Comisia Europeană pentru realizarea acestei publicații nu constituie o aprobare a conținutului, care reflectă doar opiniile autorilor, iar Comisia nu poate fi considerată responsabilă pentru orice utilizare care ar putea fi dată informațiilor conținute în aceasta.