

температура  
молочного и горького  
шоколада.

Технические  
особенности

Выполнил Иван Родионов.

# Рабочая температура молочного шоколада

- Для молочного шоколада рабочая температура составляет 45-50, 26-27, 29-31 и 20 градусов



# Рабочая температура горького шоколада



Горький шоколад растапливают до 45-50 градусов, при этой температуре шоколад становится жидких. Затем охлаждают до 27 градусов, что бы перевести его в состояние «густая паста», и после снова нагревают, только не до максимальной температуры, а до рабочей 32 градуса.



Интересно отметить, что горький шоколад на 5 градусов жароустойчивее. В теории это не производит особого впечатления, а вот на практике- ДА! По достижению 50 градусов горький шоколад становится жидких, а молочный становится жидким быстрее, его перегреть и загубить.

# Технические особенности.

Зачем же нужно сначала растапливать, потом остужать, и снова нагревать, и опять остужать?! «Чтобы получить красивый, блестящий и ломкий шоколад, особенно для украшений, его необходимо подвергнуть специальной обработке, которая будет способствовать кристаллизации содержащихся в нем жирных веществ упорядоченным образом. Эта операция очень проста, однако незаменима для того, чтобы шоколад не выглядел беловатым или зернистым», сказал Янник Лефор.