

Рекомендации по применению сухих смесей

КПИ «Горячий шоколад»

для приготовления горячего шоколада

Приготовление горячего шоколада с помощью трубки подачи пара кофемашины:

Смесь для приготовления шоколада тщательно перемешиваем с теплым молоком в соотношении 1 : 4 (т.е. на 100мл молока необходимо взять 25г порошка) и прогреваем паром на кофемашине. Для перемешивания лучше взять высокий стакан, трубку подачи пара погрузить в смесь и аккуратно довести до кипения. После загущения шоколадного напитка подачу пара следует прекратить. Паровую трубку сразу очистить от шоколада.

Приготовление горячего шоколада в шоколадоварке:

Большое количество шоколада (от 500мл смеси) лучше готовить в специальной машине для горячего шоколада — шоколадоварке. Для перемешивания можно использовать "блендер".

Разведенная смесь заливается в бункер, включается устройство для перемешивания и нагревательный элемент.

Сначала нагреваем смесь при температуре 80 градусов, выдерживаем при этой температуре 15 -20 минут, когда шоколад загустеет, снижаем ее до 50 - 60 градусов. При постоянном перемешивании и температуре 50-60 градусов шоколад хранится в течение одного дня.

Повторно нагревать охлажденную смесь не рекомендуется. В конце рабочего дня необходимо слить остатки шоколада в отдельную емкость. Машина тщательно моется. Особое внимание следует обратить на кран подачи шоколада. Его необходимо разбирать и промывать каждый день, чтобы избежать засорения.

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в сухих прохладных помещениях при температуре до 25°C и относительной влажности воздуха не выше 85% не более 12 месяцев со дня выработки.