



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Mudel, modelis. CH130

Šokolādes termometers
Termometrs šokolādei
Šokolādes termometras

Sobib ideaalselt šokolaadi tempereerimiseks

- Kasutatav temperatuurivahemikus 5–55 °C

Hõlpus kasutada

- Kergesti loetav näit

Omadused

- Veekindel
- Vastupidavast laboriklaasist
- Ei sisalda elavhõbedat
- Kaasas on hoiukarp ja kasutusjuhend

Mitmekülgne. Täpne. Naudite av tulemusi

Kasutades termomeetrit TCH130 saate valmistada suure hulga erinevaid šokolaaditooteid. Termomeeter TCH130 on valmistatud vastupidavast laboriklaasist ning mõeldud šokolaadi tempereerimistemperatuurina täpseks mõõtmiseks.

Šokolaadi tempereerimine

Kvaliteetsete šokolaaditoodete valmistamiseks on ka kodustes oludes tarvis šokolaadi tempereerida. Šokolaadi tempereerimiseks asetatakse šokolaadi sulatamist ning uuesti jahutamist vajaliku temperatuurile. Kui sulatatud šokolaad uuesti jahtub, võib selle kristallisatsioon toimuda mitmel viisil. Selliseks, et šokolaadi pind läigiks ning šokolaad toatemperatuuril ei tahkestaks, peab tahkestuv kakaovõi moodustama õiget tüüpi kristallstruktuuri. Tempereerimine tagab õige tüüpi kristallstruktuuri moodustumise.

Šokolaadil, mis on liiga kiiresti sulatatud ning seejärel uuesti tahkestunud, puudub tempereeritud šokolaadi õige värv ja tekstuur. Toatemperatuuril hakkab tempereerimata šokolaad ruttu sulama.

A. Tempereerimisjuhised

Valmis müüdiv šokolaad on alati juba vabrikus tempereeritud. Tempereeritud šokolaadi iseloomulikud omadused kaovad, kui see üles sulatada. Šokolaadi tempereerimiseks toimige järgmiselt.

1. Sulatage šokolaad topeltkastrulis või kuumaveevanni asetatud sulatusnõus ning kummikaabitsa või puulusikaga segades. Kuumutage šokolaad temperatuurini 48–52 °C. Hõlpsam on sulatada väikesi, ühesuurseid šokolaaditükke.

2. Tõstke sulatusnõu kuumaveevannist ning jahutage sulanud šokolaad temperatuurini 30 °C. Selleks lisage šokolaadimassile tempereeritud šokolaadi tükikesi.
3. Asetage sulatusnõu uuesti kuumaveevanni ning kuumutage šokolaadi 10–15 sekundit. Jälgige temperatuuri. Valget ja piimašokolaadi tohib kuumutada maksimaalselt temperatuurini 31 °C. Tumedat šokolaadi tohib kuumutada maksimaalselt temperatuurini 32 °C.
4. Nüüd on šokolaad tempereeritud ning seda võib kasutada magusa dipikastmena või glasuurimiseks, kuid šokolaadi temperatuur tuleb hoida vahemikus 30–32 °C. Vajaliku temperatuuri säilitamiseks asetage sulatusnõu ajalt tagasi kuumaveevanni.

B. Temperatuuri mõõtmine

Šokolaadi temperatuuri täpseks registreerimiseks peab termomeetri ots olema kontaktis ainult šokolaadiga ega tohi puutuda vastu sulatusnõu. Mõõnime termomeeter sobiva nurga all sulatusnõusse ning veenduge, et termomeetri ots ei puutu vastu sulatusnõud.

C. Tempereerimistulemuse kontrollimine

Määrige õhuke kiht sulanud šokolaadi küpsetuslehele ja oodake 2–3 minutit. Kui šokolaad tahkestub kiiresti, selle pind läheb mattunud puudumisel kuiv, siis on šokolaad õigesti tempereeritud. Kui šokolaad ei tahkestu või on algeviiruline, siis ei ole see õigesti tempereeritud. Kontrollige temperatuurist, kuumustades šokolaadi esmalt uuesti temperatuurini 48–52 °C.

Pange tähele: suurel kõrgusel merepinnaast stabub vee keemispunkt madalamal temperatuuril kui merepinna tasemel (100 °C). Pange tähele, millisel temperatuuril vesi keema hakkab. Lahutage tegelik keemistemperatuur 10 kraadist ning saadud tulemus omakorda soovitatavast tempereerimistemperatuurist. Näiteks kui vesi hakkab keema temperatuuril 97 °C, tuleb soovitatavast tempereerimistemperatuurist lahutada 3 °C.

HOIATUS! Termomeetri korpus on klaasist. Laske termomeetrit enne sulatusnõu küljest eemaldada jahtuda või asetage termomeeter jahtuma kuivale riidetükile. ÄRGE PUUTUGE kunagi termomeetrit külmale ega märjale pinnale.

Parandustähele: puhastage termomeetrit enne iga kasutuskorda.

Termomeetri korpus sisaldab punast vedelikku, mis on ohutu ka toiduainetega kokkupuutumisel.

Teicams līdzeklis šokolādes temperēšanai

- Lietojams temperatūras diapazonā no 5 līdz 55 °C

Vienkārši lietot

- Labas redzamības skala

Īpašības

- Ūdensdrošs
- Izturīgs laboratorijas stikls
- Stabiņš bez dzīvsudraba
- Aizsargfutrālis uzglabāšanai
- Iekļauti lietošanas norādījumi

Daudzpusīgs. Precīzs. Lielisks.

Termometrs TCH130 ir konstruēts lai palīdzētu pagatavot augstākā labuma šokolādi un dažāda veida saldumus, kuri gatavošanai nepieciešamas temperatūras līmeņi. Termometrs TCH130 ir konstruēts no izturīga laboratorijas stikla un šīs konstrukcijas pamatmērķis ir nodrošināt precīzu mērījumu rezultātus pelnīgai šokolādes kausēšanai.

Šokolādes temperēšana

Šokolādes temperēšana – šī ierīce un pēc tam sīkrokoša dzesēšana līdz iepriekš noteiktai temperatūrai ir profesionāli izgatavotas mājas šokolādes nepieciešams noteikums. Kad šokolāde tiek izkausēta un pēc tam atvēsināta, tā var izkristalizēties vairākās dažādās formās. Labā šokolāde izveidotos jauks spīdums un lai saglabātu tās stingrumu istabā temperatūrā, kakao sviestam jāveido beta kristālus. Temperēšana pastiprina nelielu kristālu paraugu.

Lai gan šokolāde veidā izkausēta un pēc tam atkal sacietināta šokolāde var garšot tāpat, tomēr tai nebūs mirdzošā izskata vai temperētas šokolādes „knipja”. Tā izskatīsies kāta un nesaturēs vēlamo tekstūru. Netemperēta šokolāde var arī biežāk sākt kusēt istabas temperatūrā.

A. Kā temperēt šokolādi

Ikvienu iegādātā šokolāde jau ir temperēta fabrikā. Tomēr, ja tā tiek izkausēta citu pārtikas vielu pārklāšanai, šokolādes temperētās īpašības pazudīs. Pareizi temperēto īpašību atgūšana:

1. Sarīkojiet ūdens peldi (ūdens lēni karsējas), ievietojiet šokolādi un apmaisiet ar gumijas skrāpi vai koka karoti. Uzkaršējiet šokolādi līdz temperatūrai 48–52 °C. Jāsāk ar maziem, vienveidīgiem šokolādes gabaliņiem.
2. Noņemiet trauku no karsēšanas virsmas un atdzesējiet izkausēto šokolādi līdz temperatūrai 30 °C. Var pievienot arī mazus gabaliņus jau temperētas šokolādes (veicinās dzesēšanu).
3. Paaugstiniet šokolādes temperatūru novietojot trauku atpakaļ ūdens peldē un īsiem starpbrīžiem (10–15 sekundēm). Uzraugiet temperatūru. Balto un piena šokolādi var atkārtoti karsēt maksimāli līdz 31 °C, tumšo – līdz 32 °C.
4. Tagad šokolāde ir temperēta un to var lietot mērcēm vai pārklājumiem. Ja šokolādi jā saglabā temperatūrā 30–32 °C diapazonā. Šādas temperatūras saglabāšanai periodiski ievietojiet trauku ūdens peldē.

B. Termometra pozīcija

Lai termometra rādījumi būtu precīzi, tam jānolasa šokolādes temperatūra, nevis trauka, kurā šī šokolāde ir ievietota. Parasti šādā gadījumā pietiek termometra piestiprināšana (ar līmlenti) pie trauka, lai, ņemot vērā, ka termometra izliekums nepieskartos traukam.

C. Rezultāta pārbaude

Uzlejiet nelielu daudzumu izkausētās šokolādes uz vaska vai pergamenta papīra. Pagaidiet 2–3 minūtes. Ja šokolāde ir biezu un, pieskaroties, ir mīksta un tai ir mirdzums, tā tika pareizā veidā temperēta. Ja šokolāde ir mazas baltas svītras vai tā ir lipīga, tad tā nav pietiekoši temperēta. Atkārtotiet procesu, karsējot šokolādi līdz temperatūrai 49 °C.

Svarīgi: augstienēs ūdens peldes temperatūra nedrīkst pārsniegt 100 °C.

Kompensēšanai atzīmējiet uzturēšanās vārdi temperatūru un atņemiet šo skaitli no receptē norādītās temperatūras. Piemēram, ja ūdens peldes temperatūrā 97 °C, atņemiet 3 °C no vēlamās temperatūras.

UZMANĪBU: CH130 ierīcei ir stikla korpuss. Ļaujiet tam atdzist, kamēr tas ir piestiprināts pie trauka, un novietojiet to uz sausas drānas. **NENOVĪETOJIET** karstu termometru uz aukstas vai mitras drānas.

Atmēģinājums: Iefīriert termometru pirms katras lietošanas reizes.

Sauktais šķidrums termometrā ir ēšanai nekaitīga eļļa.

Puikiai tinka šokoladui temperuoti

- Termometro matavimo diapazonas nuo 5 iki 55 °C

Lengva naudoti

- Gerai matomos padalos

Prietaiso savybės

- Atsparus vandeniui
- Patvarus laboratorinis stiklas
- Vamzdelyje nenaudojamas gyvsidabris
- Dėžutė
- Naudojimo instrukcija

Įvairiapusiškas. Tikslus

Termometras TCH130 padės Jums pasiekti aukštesnias temperatūras šokoladą ir įvairių žemoje temperatūroje gamintamų saldainių. Termometras TCH130 yra pagamintas iš patvaraus laboratorinio stiklo ir yra labai tikslus.

Šokolado temperavimas

Šokolado temperavimas – tai šokolado nupirkinimas ir atvėsinimas iki tam tikros, nustatytos temperatūros. Tai – būtinas procesas gaminti šokoladą namuose, norint, kad šokoladas būtų profesionalios kokybės. Pateiktas ir atvėsintas šokoladas kristalizuojasi keliomis formomis. Šokoladas įgauna gražų blizgesį ir netirptų kambario temperatūroje, kakavos skonis turi sudaryti teta kristalus. Temperavimo metu susidaro teisingi kristalai.

Pakaitintas ir atvėsintas šokoladas, gali būti skanus, tačiau neblizgės, ir jį laužiant nesigirds širdies garsas, koks yra girdimas laužiant temperuoto šokolado plytelę. Jis bus be skonio ir neišlaikys norimos tekstūros. Netemperuotas šokoladas pradeda tirpti kambario temperatūroje.

A. Kaip temperuoti šokoladą

Bet koks Jūsų nupirktas šokoladas jau yra temperuotas šokolado fabrike. Tačiau jeigu jį ištirpdysite, jis praras temperavimo metu įgytas savybes. Šokoladas temperuojamas šiuo būdu:

1. Šokoladą sudėkite į lėtai verdančio vandens vonelę ir maišykite jį gumine mentele arba mediniu šaukštu. Šokoladą kaitinkite iki 48–52 °C. Rekomenduojame pirmiausia sudėti mažus, vienodo dydžio šokolado gabalėlius.
2. Nuimkite indą nuo ugnies, ir ištirpintą šokoladą ataušinkite iki 30 °C. Šokoladas greičiau atauš, jeigu į ištirpintą šokoladą dėsite šiek tiek jau temperuoto šokolado.
3. Indą su šokoladu vėl padėkite ant ugnies ir trumpais intervalais pašildykite (10–15 sekundžių). Stebėkite temperatūrą. Baltąjį ir pienišką šokoladą kaitinkite iki 31 °C, juodąjį – iki 32 °C.
4. Dabar šokoladas yra temperuotas ir jį galite naudoti mirkymui arba pildymui, tačiau jo temperatūra turi būti 30–32 °C. Kad būtų išlaikoma mirkymo temperatūra, šokoladą nuolatos pašildykite vandens vonelėje.

B. Termometro padėtis

Kad termometras rodytų teisingą temperatūrą, juo matuokite šokolado, o ne indo, kuriame tirpinate šokoladą, temperatūrą. Termometras gali būti įkištas į juosteles prilipti prie indo pakraščio, kad termometro galiukas nepaslytų iš indo.

C. Temperuoto šokolado patikrinimas

Šiek tiek ištirpdyto šokolado užvarvinkite ant šukuoto arba pergamentinio popieriaus. Palaukite 2–3 minutes. Jeigu šokoladas greitai sukietėja, jį galima liesti ranka, yra blizgus, reiškia, kad temperavimo procedūra pasirokė. Tačiau jeigu matosi baltos juostelės ir šokoladas yra šiek tiek minkštesnis, reiškia, kad temperavimo procedūra dar nebaigta. Pašildykite šokoladą iki 30 °C ir temperuokite toliau.

Svarbu: aukštose vietovėse vanduo užverda žemesnėje temperatūroje, nei vietovėse, esančiose jūros lygyje. Stebėkite, kad puode temperatūroje vanduo pradeda virti ir ta dalimi sumažinkite recepte nurodytą temperatūrą. Pavyzdžiui, jeigu vanduo užverda esant 97 °C, iš nurodytos temperatūros atimkite 3 °C.

DĖMESIO! Termometro CH130 korpusas yra stiklinis. Ištraukę iš puodo palaukite, kol atauš arba padėkite jį ant sauso audeklo. Įkaitusio termometro NEDĖKITE ant šalto arba drėgno paviršiaus.

Pasirūpinkite: po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.

Užtikrinkite, kad būtų išvalytas termometre yra maistinis aliejus.