Layer Cake Academy

Bitter çikolatalı kaplama ganajı

Genel bilgiler

Kaplama

Başlangıç

Durum : İşletme sahibi, incelemeyi 11 Ekim 2026 tarihinde doğruladı. Önerileri kendi ekipmanınıza, malzemelerinize ve çalışma koşullarınıza göre uyarlayın.

Bu eğitim tarifini kendi mutfağınızda deneyin. Sonuçlar değişebilir.

Yaklaşık 450 g kaybından önce. 15 cm'nin ince bir kapağı için başlangıç noktası; tam alt kat ve kapak için 1.5 tarafından çoğaltılır, gerçek yüksekliğe göre tartmalıdır.

Hazırlık süresi : 15 min

Referans çapı : 15 cm

Malzemeler

%55–65 kakao oranlı bitter kuvertür çikolata : 300 g — Kompozisyon ve akışkanlık etkisi tutma; bir referans seçin ve test için saklayın.

Tam yağlı sıvı krema : 150 g — etikete bağlı olarak yaklaşık 30 ila% 35 yağ.

Ekipman

Mutfak terazisi

Sos tenceresi

Isıya dayanıklı kap

Silikon spatula

El blenderi, isteğe bağlı

Sığ kap

Streç film

Doku ve kullanım

Sıkıntı ve dokudan sonra pürüzsüz ve durgun bir şekilde yapıştırın, hangi soğukta sertleşir. 2:1 oranı, çikolata ve işleme göre test etmek için başlangıç noktasıdır. 2.5:1'e yapılan bir düzenleme, uzun süreli çevre güvenliğini göstermeden mekanik tutabilir.

Yoğun bitter çikolata tadı.

Mekanik bir kez alındı, çikolata referansı, kapak yüksekliği ve gerçek koşullarla kontrol etmek; çevresel sağlık istikrarı kesintiye uğramadı.

Pürüzsüz kaplama, şeker hamuru altına temel ve çok katlı pastalar.

Pişirme

Fırın gerekmez.

Pişirme süresi, kullanılan kap, sıcaklık ve çikolata miktarına bağlıdır; daha çok dokuyu değerlendirmek, sabit bir süreye bakmaktan daha önemlidir.

Adım 1 — çikolata hazırlayın

Damla şeklinde değilse çikolatayı ince kıyın. Temiz ve kuru bir kaba koyun. Kremayı ayrı tartın.

Adım 2 — Kremayı ısıtın

Kremayı ilk hafif kabarcıklar görülene kadar ısıtıp ocaktan alın. Uzun süre kaynatmak suyunu buharlaştırır.

Adım 3 — Create emulsion

Kremanın üçte birini çikolatanın üzerine dökün. Ortadan küçük dairelerle karıştırın. Kalanını iki seferde ekleyip pürüzsüz ve parlak olana kadar karıştırın.

Adım 4 — Homogenize

Kabın dibini ve kenarlarını sıyırın. Hava kabarcığı oluşmaması için el blenderinin başını karışımın içinde tutarak bitirin. Ganaj pürüzsüz olmalı, yağ ayrışmamalı.

Adım 5 — Çalışma dokuya ulaşmak

Uygun sığ bir kaba alın, yüzeye temas edecek şekilde örtün, kontrollü biçimde soğutup buzdolabında kristalleşmeye bırakın. Küçük bir miktar çıkarıp spatulayla sürülebilir kıvama getirin. Soğuk dışında geçen süreyi izleyin. Dayanıklılığı doğrulanmamış ganajı gece boyunca oda sıcaklığında bırakmayın.

Dikkat edilecek noktalar

Kristalizasyon için Sabır.

Sürekli bir çalışma dokusu tutun (çok yumuşak banyo-marry).

Sorun giderme

yayılmak çok zor. — Soğuk yakalama veya taze oda. — Birkaç saniye içinde mikrodalga ve esnek spatula'da çalıştı.

Çok yumuşak, lavabolar. — Çok az çikolata veya hala sıcak ganaj. — Buzdolabına girme ve sonra dokuya küçük bir miktar geri koymasına izin verin; gerekliyse, erimiş çikolatanın ağırlığına bir ek test edin. Reformu not edin ve saklamasını gözden geçirin.

Saklama

Kontrollü soğutmadan sonra temiz, kapalı bir kapta veya yüzeyi örtülü olarak 0–4 °C'de buzdolabında saklayın. Yapım tarihini ve toplam işlem süresini kaydedin. Kullanıma yakın hazırlayın. Tarif tek başına 5 veya 7 günlük raf ömrünü doğrulamaz. Satış öncesi saklama koşullarını doğrulatın. Şüpheli bir ürünün güvenliğine karar vermek için tadına bakmayın.

Yalnızca denenmiş bir yöntemle, tarih ve ürün bilgisi yazarak -18 °C'de dondurun. Buzdolabında çözdürüp dokuyu ve emülsiyonu kontrol edin. Kalite süresi güvenliği kanıtlamaz. Bu formül için dondurulmuş saklama süresi doğrulanmamıştır.

Alerjenler

Süt

Çikolataya bağlı olarak soya içerebilir

Olası diğer izler için ambalajı kontrol edin

Çeşitlemeler

Sıcak zaman: 2.5:1 (120 g krem için 300 g çikolata).