

Derfor skal du satse mere på ren

CHOKOLADE

Chokolade er det mest trendy konfektprodukt lige nu.
Chokolade øger værdien af kager – som et ekstra plus til smagen
Chokolade har høj status i dag – på grund af smag og kvalitet

MØRK



Produkt: Mindst 54% kakao
Små pastiller
Nemme at smelte
Klassisk smag af mørk chokolade
Pakkestr.: 10 kg

LYS



Produkt: Mindst 38% kakao
Små pastiller
Nemme at smelte
Klassisk smag af lys chokolade
Pakkestr.: 10 kg

HVID



Produkt: Små pastiller
Nemme at smelte
Klassisk smag af hvid chokolade
Pakkestr.: 10 kg

KAKAOSMØR



Produkt: Kakaosmør (95%),
emulgator (E476)
Små pastiller
Nemme at dosere og smelte.
Pakkestr.: 1 kg

ODENSE chokolade har en klassisk smag af chokolade og sødme, som de fleste kan lide og kan derfor anvendes bredt. Vi anbefaler kakaosmør som fortynder til chokolade generelt, for at kunne beholde betegnelsen "chokolade".



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. +45 63 11 72 00 · www.odense-marcipan.dk

REN CHOKOLADE

VI HJÆLPER DIG PÅ VEJ

Odense

KAKAOSMØR

PASTILLER

Tilsættes den rene chokolade for at:

- justere på chokoladens konsistens, så den er optimal til brug
- bevare betegnelsen "chokolade", da kakaosmør er en naturlig ingrediens i chokolade
- udvide chokoladens arbejdstemperatur, så den bliver mere rationel at arbejde med
- kunne bruge en chokolade variant til mange formål



Kakaosmørret kan anvendes til:

- Praline forme kan sprayes med kakaosmør for at opnå en flot glans på støbte praliner
- Marcipanfigurer kan sprayes med kakaosmør for at forlænge holdbarheden
- Kakaosmør tilsat chokoladefarve kan anvendes til indfarvning af chokolade til dekoration, praliner m.m.
- Tilsættes mørk lys og hvid chokolade, som ønskes tyndere i konsistens/viskositet

Dosering af kakaosmør

- Tyk konsistens:** 40 g (¼ dl) kakaosmør pastil til 1 kg chokolade
Medium konsistens: 65 g (1 dl) kakaosmør pastil til 1 kg chokolade
Tynd konsistens: 100 g kakaosmør pastil til 1 kg chokolade
Til spraypistol: 375 g kakaosmør pastil til 1 kg chokolade

De angivne doseringer er beregnet til Chokolade pastiller

ODENSE overtræk ekstra, mørk, lys og hvid kan fortyndes med 100 g kakaosmør pr. kg.



Temperering af CHOKOLADE

PÅ 15 MINUTTER

STEP 1



Chokolade pastiller opvarmes til 40° C - 45° C i smeltekar sammen med den ønskede mængde kakaosmør (afhænger af anvendelse) og det omrøres.

STEP 2



Den smeltede chokolade røres godt rundt. Skålen tages væk fra varmen eller der skrues ned for varmen.

STEP 3



75-200 g chokolade pastiller tilsættes, alt efter temperaturen på chokoladen og i lokalet. Podning med chokolade pastiller er en proces, hvor krystaller udvikler sig. Mål temperaturen på den smeltede chokolade og tilsæt pastiller til den rammer maksimum arbejdstemperatur.

STEP 4



Ønskes chokoladen tyndere tilsættes smeltet kakaosmør på maks. 40° C. Chokoladen omrøres og hviler i ca. 10 min. til den er klar til brug.

Ved at tilsætte kakaosmør til den rene chokolade opnår du følgende fordele:

1. Kakaosmør giver chokoladen et større

arbejdsområde. Konsistensen bliver anderledes ved tilsætning af kakaosmørret.

Mørk: 26-33° C
Lys: 25-32° C
Hvid: 25-30° C

2. Kakaosmør giver en anden overflade spænding, dermed bliver chokolade mere økonomisk i anvendelse og bidrager til en rationel produkt

anvendelse. Slutresultatet bliver mere glansfuldt og øger "knækket" i chokoladen.

En lille revolution til ren chokolade

Overskydende chokolade hældes tilbage i smeltekarret og tempereres efter samme metode igen. Vurder chokoladens konsistens inden tilsætning af kakaosmør.

Håndtering af chokoladekager og -konfekt

VIGTIGT: Chokolade tåler ikke store temperatursvingninger. Så udsæt ikke dine færdige chokolader for større temperaturskift end 10°C ad gangen. Ellers kan din chokolade blive grå og stribet.

Temperaturen i arbejdslokalet

Bør ikke være højere end 20-22° C

Temperatur under hærkning

Sval med blæs 12° C

Temperatur ved opbevaring

Optimal ved 12-14° C i butikken

Temperatur ved kunden

Chokoladen smager bedst ved 20-24° C