

CHOCOLOGY

Список инвентаря, оборудования и ингредиентов, необходимых для прохождения онлайн-курса «Начинки для нарезных конфет и батончиков».

Инвентарь, посуда:

- Силиконовые лопатки;
- Палетка кондитерская;
- Миски (лучше пластиковые);
- Сотейник;
- [Вилка для глазировки](#);
- Венчик;
- Сито;
- Терка;
- [Рамы для начинки, высота 5 мм, 10 мм, 15 мм и 22,5 мм.](#)

Оборудование:

- [Пирометр](#);
- Погружной термометр;
- Весы;
- Микроволновая печь или водяная баня;
- Блендер погружной;
- Измельчитель;
- Плита;
- [Гитара для нарезки начинок](#)
- Планетарный миксер

Необязательное оборудование:

- [Тележка для гитары;](#)
- [Шпилька кондитерская;](#)
- [Емкости для темперирования;](#)
- Мини-емкость для темперирования;
- [Инкубатор кристаллов какао-масла.](#)

Ингредиенты:

Сливки жирные 33-35%	500 г
Сироп глюкозы	150 г
Мед	155 г
Темный шоколад 55%	600 г
Темный шоколад 55% для глазировки	около 2 000 г
Молочный шоколад	1 500 г
Молочный шоколад для глазировки	около 2 000 г
Белый шоколад	1 160 г
Белый шоколад для глазировки	около 2 000 г
Какао-масло	50 г
Миндальная паста	350 г
Фундучная паста	910 г
Сублимированная вишня (кусочки)	100 г
Сливочное масло	40 г
Коньяк	15 г
Апельсины	3-4 шт
Экстракт корицы	2-3 капли
Экстракт апельсина	2-3 капли
Замороженное пюре черной смородины (Ponthier, Agrobar, Ravifruit и пр)	616 г

Замороженное пюре клубники	119 г
Сахар	1 400 г
Пектин (цитрусовый или яблочный)	20 г
Агар-агар	7 г
Водный раствор лимонной кислоты (1:1)	17 г
Бальзамический уксус	27 г
Семена тыквы	200 г
Яичные белки	170 г

Ссылки и промокоды

При покупке курса вы получаете промокод на скидку при покупке товаров в магазине [Шоколатье.ру](https://shokolatye.ru) и компании [KADZAMA](https://kadzama.com).