

# CHOCOLGY

## **Перечень инвентаря, оборудования и ингредиентов, необходимых для прохождения онлайн-курса «Мини-производство ореховых паст»**

### **Инвентарь:**

- Силиконовая лопатка;
- Миски (лучше пластиковые);
- Мерный стакан;
- Сков для сыпучих ингредиентов;
- Сотейник.

### **Оборудование:**

- Меланжер;
- Блендер с чашей;
- Пирометр;
- Весы;
- Строительный фен;
- Вибростол;
- Инкубатор кристаллов какао-масла;
- Микроволновая печь;
- Духовка (печь) для сушки и обжарки орехов и семян;
- Плита.

**Ингредиенты:**

Арахис сырой	1 000 г
Кунжут белый сырой	800 г
Кокосовая стружка 67%	3 375 г
Миндаль сырой	1 125 г
Паста (урбеч) из фундука	200 г
Какао-масло	340 г
Какао тертое	385 г
Молочный шоколад	600 г
Масло сливочное 82,5%	220 г
Масло растительное	25 г
Молоко цельное	300 г
Сухое цельное молоко 26%	690 г
Инвертный сахар	16 г
Сорбитол	24 г
Глюкозный сироп	135 г
Сахар	1 045 г
Лецитин	20 г
«Шелк» (стабильное какао-масло)	13 г

## Ссылки и промокоды

При покупке курса вы получаете промокоды на скидки в интернет-магазинах ингредиентов, инвентаря и оборудования.

<p>интернет-магазин ингредиентов <a href="https://store.chocolatier.ru">store.chocolatier.ru</a></p>	<p>профессиональное оборудование и инвентарь <a href="https://ru.kadzama.com">ru.kadzama.com</a></p>
--	--