

CHOCOLOGY

Перечень инвентаря, оборудования и ингредиентов, необходимых для прохождения онлайн-курса «Меланжерный шоколад»

Инвентарь, посуда:

- Силиконовые лопатки;
- Миски (лучше пластиковые);
- Совок для сыпучих ингредиентов;
- Формы пластиковые для шоколадных плиток.

Оборудование:

- Печь/духовка для обжарки какао-бобов;
- Дробилка и сепаратор;
- Меланжер;
- Подставка под дежу;
- Пирометр;
- Весы;
- Строительный фен;
- Вибростол;
- Инкубатор кристаллов какао-масла;
- Мини-емкость для темперирования;
- Микроволновая печь.

Ингредиенты:

Какао-бобы сырые	6 000 г
Какао-масло деодорированное	5 500 г
Сухое молоко жирностью 25%	3 000 г
Сахар	8 000 г
Жмых из тыквенных семечек с остаточной жирностью не более 10%	1 100 г
Мука из сушеных ягод (клюква)	175 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).