

Перечень инвентаря, оборудования и ингредиентов, необходимых для прохождения онлайн-курса по приготовлению конфет в домашних условиях без профессионального оборудования от CHOCOLGY.

Оглавление

Инвентарь:	1
Оборудование:	2
Ингредиенты:	3
★ Скидки и ссылки	6

Инвентарь:

- Сотейник;
- Венчик;
- Сито;
- Миски (лучше пластиковые — они легче и не бьются при ударе);
- Силиконовые лопатки (одна-две);
- Гранитная доска для темперирования шоколада (Это по желанию. На курсе мы проходим три метода преципитации шоколада. Темперирование — один из них.

Также мы рассматриваем методы затравки и роспуска, для которых доска не нужна);

- Шпатель (лучше 2. Они пригодятся во время темперирования на гранитной доске);
- Палетка (пригодится для разравнивания начинок);
- Противень (поднос) под размеры вашего холодильника;
- Пергаментная бумага;
- Тёрка с мелкими ячейками;
- Кондитерские мешки (лучше с насадкой диаметром 10-13 мм);
- Рамки для начинки (если нет возможности купить рамки, подойдет плотная картонная крышка от коробки конфет, или, в некоторых случаях, сам корпус коробки);
- Поликарбонатные формы для конфет (бренды на выбор: Chocolate World, Martellato, Pavoni, Chocolat Form);
- Вилка для глазировки конфет (также подойдет обыкновенная столовая, но со специальной вилочкойкратно удобнее);
- Канцелярский нож;
- Термометр (пирометр);
- Кисти для нанесения декора (подойдут обыкновенные из канцелярского магазина, но берите понадежнее, чтобы не линяли);
- Пленка ПВХ (для декора конфет).

Оборудование:

- Плита;

- Блендер (рекомендуем погружной блендер, на курсе мы работаем именно с таким);
- Микроволновка;
- Весы кухонные.

Ингредиенты:

Ингредиенты	Количество (в граммах)
Медианты	
Шоколад	300
Орехи, сухофрукты, цукаты, посыпки	300
Классический трюфель с коньяком	
Темный шоколад 55% Cargill	300
Сливки 33-35%	100
Сироп глюкозы	20
Сливочное масло 82,5%	25
Коньяк	20

Темный шоколад для глазирования	300
Какао-порошок для обсыпки	200
Трюфель «Соленая карамель»	
Сливки 33-35%	200
Соль	3
Сахар	75
Мед	75
Шоколад молочный	375
Шоколад молочный для глазирования	300
Вафельная крошка для обваливания	200
Трюфель «Апельсин»	
Сироп глюкозы	10
Сливочное масло 82,5%	20

Цедра 1 апельсина	
Апельсиновый фреш	60
Шоколад молочный Cargill	150
Шоколад темный Cargill	150
Сливки 33-35%	50
Шоколад темный для глазирования	300
Нарезная конфета «Медовый хруст»	
Молочный шоколад	225
Мед	40
Ореховая паста	200
Хлопья для завтрака	50
Темный шоколад для глазирования	400
Корпусная конфета с банановой начинкой	

Шоколад молочный	200
Свежий банан	70
Лимонный сок	5
Глюкозный сироп	20
Сливки 33-35%	130
Темный шоколад для корпусов	300
Жирорастворимые красители	
Какао-масло для красителей	

★ Скидки и ссылки

При покупке курса вы получаете промокод на скидки в интернет-магазинах наших партнеров.

Промокод вы найдете в pdf-документе при покупке курса вместе со ссылками на магазины ингредиентов, инвентаря и оборудования, в которых можно все купить.