

CHOCOLORY

Перечень ингредиентов и инвентаря, необходимых для прохождения онлайн- курса «Драже 2.0» от CHOCOLORY

Инвентарь:

- Миски (рекомендуем использовать пластиковые — они легче и не бьются);
- Силиконовая лопатка;
- Венчик;
- Кастрюля;
- Сито;
- Противень;
- Силиконовый коврик.

Оборудование:

- Дражировочный барабан;
- Печь (духовка);
- Микроволновка;
- Строительный фен (можно бытовой, но лучше строительный);
- Плита (газовая/ индукционная/ электрическая); • Пирометр и термометр

Ингредиенты:

Ингредиенты	Количество (в граммах)
Сублимированная ягода в белом шоколаде	
Сублимированная ягода	200
Шоколад белый	800-1000
Пудра сублимированной ягоды	20
Соленый арахис в молочном шоколаде	
Арахис	350
Вода	100
Соль	10
Шоколад молочный	250
Шоколад белый	250
Краситель ж\р «Желтый»	25
Глянцеватель	10
Рисовые шарики в карамелизованном белом шоколаде	
Рисовые шарики	230
Шоколад белый	1000
Какао-масло	50

Марципан клубника-малина в белом шоколаде	
Очищенный миндаль	200
Сахарная пудра	250
Крахмал	50
Клубника пюре	80

Сахар	330
Сироп глюкозы	40
Шоколад белый	600 -1000
Сублимированная малина	6
Глянцеватель	10

Грецкий орех в белом шоколаде

Грецкий орех	500
Шоколад белый	500
Экстракт CO2 «Корица»	1 капля
Спирт этиловый	50
Кандурин	10

Попкорн в темном шоколаде

Попкорн карамельный	200
Шоколад темный	500-1000

Карамель в мятном молочном шоколаде

Сливки	200
Сахар	100
Сироп глюкозы	140

Мед	20
Масло сливочное	7
Какао-масло	15
Клубника пюре	60
Сахарная пудра	50
Крахмал	50
Шоколад молочный	300
Экстракт CO2 «Мята»	1 капля

Шоколад белый	300
Краситель ж\р «Красный»	25
Краситель ж\р «Оранжевый»	2
Глянцеватель	10
Кокосовый ганаш в молочном шоколаде	
Шоколад белый	300
Молоко кокосовое	100
Стружка кокосовая	50
Сахарная пудра	50
Крахмал	50
Шоколад молочный	600
Джандуйя в молочном шоколаде	
Тыквенные семечки	700
Кешью	300
Шоколад молочный	1500-2000
Сахарная пудра	50
Крахмал	50

Молотый орех	250
Карамелизованный миндаль со вкусом перца чили	
Миндаль	400
Вода	40
Сахар	80
Мед	10
Шоколад белый	750-1000г
Краситель ж\р «Красный»	10
Краситель ж\р «Зеленый»	25
Экстракт CO2 «Чили»	1 капля
Глянцеватель	10
Изюм обкатанный джандуйей	
Изюм	800
Джандуйя «Тыква-кешью»	600
Шоколад белый	500
Краситель ж\р «Фиолетовый»	10
Яблочный мармелад в темном шоколаде	
Яблоко пюре	440
Сахар	460
Глюкоза	60
Пектин	14
Лимонная кислота	6
Вода	6
Сахарная пудра	50
Крахмал	50

Шоколад темный	500-1000
Краситель ж\р «Зеленый»	25

Сахарное драже «Фундук с вишней»	
Фундук	500
Вода	255
Сахар	700
Ароматизатор «Вишня»	2-3 капли
Краситель в\р «Вишневый»	5