

CHOCOLORY

Перечень ингредиентов и инвентаря, необходимых для прохождения онлайн-курса «Производство драже» от CHOCOLORY

Инвентарь:

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

Оборудование:

- Дrajировочный барабан;
- Печь (духовка);
- Микроволновка;
- Строительный фен (можно бытовой, но лучше строительный);
- Плита (газовая/ индукционная/ электрическая);
- Пирометр (или термометр, но пирометром удобнее — он быстрее и измеряет температуру бесконтактно).

Ингредиенты:

Ингредиенты	Количество (в граммах)
Сублимированная ягода в белом шоколаде	
Сублимированная ягода	200
Шоколад белый	500
Сахарная пудра	100
Соленый арахис в молочном шоколаде	
Арахис	350
Вода	100
Соль	10
Шоколад молочный	500
Шоколад белый	250
Краситель ж\р «Желтый»	25
Глянцеватель	10
Рисовые шарики в карамелизированном белом шоколаде	
Рисовые шарики	100
Шоколад белый	500
Какао-масло	25
Какао-порошок	100
Марципан клубника-малина в белом шоколаде	
Арахис	200
Сахарная пудра	250
Крахмал	50
Клубника пюре	80

Сахар	330
Глюкоза	40
Шоколад белый	600
Сублимированная малина	25
Грецкий орех в белом шоколаде	
Грецкий орех	400
Шоколад белый	500
Экстракт CO2 «Корица»	1 капля
Спирт этиловый	50
Кандурин	10
Попкорн в молочном шоколаде	
Попкорн карамельный	200
Шоколад молочный	500
Глянцеватель	10
Карамель в мятном молочном шоколаде	
Сливки	200
Сахар	100
Глюкоза	140
Мед	20
Масло сливочное	7
Какао-масло	25
Клубника пюре	60
Сахарная пудра	50
Крахмал	50
Шоколад молочный	500
Экстракт CO2 «Мята»	1 капля

Шоколад белый	250
Краситель ж\р «Красный»	25
Краситель ж\р «Зеленый»	2
Глянцеватель	10
Кокосовый ганаш в молочном шоколаде	
Шоколад белый	300
Молоко кокосовое	100
Стружка кокосовая	50
Сахарная пудра	50
Крахмал	50
Шоколад темный	500
Джандуя в молочном шоколаде	
Тыквенные семечки	700
Кешью	300
Шоколад молочный	1500
Карамелизированный миндаль со вкусом перца чили	
Миндаль	400
Вода	50
Сахар	100
Мед	15
Шоколад белый	750
Краситель ж\р «Красный»	10
Краситель ж\р «Зеленый»	25
Экстракт CO2 «Чили»	1 капля

Глянцеватель	10
Изюм обкатанный джандуей	
Изюм	300
Джандуя «Тыква-кешью»	500
Шоколад белый	250
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
Краситель ж\р «Зеленый»	25