

CHOCOLOGY

Перечень инвентаря, оборудования и ингредиентов, необходимых для прохождения онлайн-курса «Начинающий шоколатье»

Оборудование, инвентарь:

Пирометр
Весы бытовые
Микроволновка (подойдет обычная бытовая)
Холодильник
Духовка (подойдет обычная бытовая) для обжарки орехов
Фен строительный или бытовой
Кондиционер
Инкубатор для стабильных кристаллов
Мини-емкость для темперирования
Дополнительные съемные гостроемкости
Доска мраморная для темперирования
Миски пластиковые
Лопатки силиконовые
Шпатель кондитерский (можно строительный)

Формы пластиковые для шоколадных плиток
Металлические мини-рамки 15 мм
Металлические мини-рамки 22,5 мм
Металлические мини-рамки 30 мм
Силиконовые коврики для медиантов (для макарун)
Пергамент (удобнее в листах)
Подносы / противни - под размеры вашего холодильника (!)
Мешки кондитерские одноразовые 35 или 40 см
Упаковка для готовых изделий
Кисточка (для кандурина)

Ингредиенты:

Шоколад темный Luker Sombra 54% пакет 2,5 кг	2 упак
Шоколад белый Cargill пак 2 кг	1 упак
Арахис целый или дробленый	200 г
Тыквенные семечки	500 г
Фундук целый	200 г
Миндаль целый	200 г
Кешью целый	200 г
Сушеный инжир	300 г
Курага	300 г

Изюм черный	300 г
Ежевика сублимированная, упак 80 г	1 упак
Клубника сублимированная, упак 50 г	1 упак
Малина сублимированная, упак 50 г	1 упак
Апельсин сублимированный (кусочки), упак 30 г	2 упак
СО2 экстракт перца чили	1 бан
Вафельная крошка, упак 500 г	1 упак
Кофейные зерна	100 г
Паста фундучная, бан 900 г	1 бан
Кандурин золотой, бан 10 г	1 бан

Ссылки и промокоды

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

<p>интернет-магазин ингредиентов</p> <p>store.chocolatier.ru</p>	<p>профессиональное оборудование и инвентарь</p> <p>ru.kadzama.com</p>
---	---