

SUBMITTED BY

Irmgard

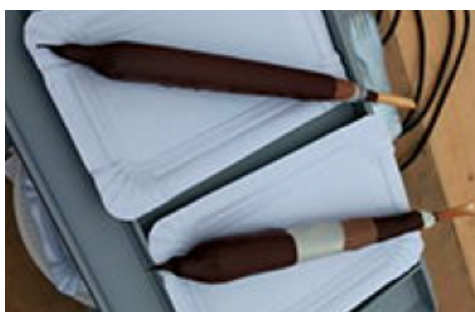
ON

13.07.2016



Keine Stimmen

Изтегляне на шоколадови свещи



Едно от най-интересните неща на пазара за знания на „Юнгши“ е: изработване на шоколадови свещи.

Опитайте го!

Инструкции

Принципът на изработване на свещи е същият като при обикновеното изработване на свещи, но крайният продукт е непосредствено годен за консумация. Идеален е за обществени събития (родителски събития, селски празници).

Начин на приготвяне:

- Фитилът – пръчица гризини – се потапя в течния шоколад.
- Свещта се оставя да изсъхне, докато шоколадът вече не е лъскав и не лепи при допир.
- След това процесът се повтаря според желанието.

Необходима инфраструктура

- Съдове за греяно вино/пунш, напълнени с около 1/3 вода.
- Метални кутии (с височина 30 см) със стоманена плоча отдолу. Тя се закрепва с тел и тиксо, за да не плава кутията, и служи за стабилизиране.
- Фуния, изработена от тънка ламарина
- Нагревателна плоча, тиган и малки GN купички за предварително загряване на шоколада за доливане (водна баня), черпаци, рогови салфетки, картонени чинии

Материали

- Шоколад: За глазурата на „Schoggikerzen“ може да се използва шоколад за глазиране (Ueberzugsmasse, ванилов, млечен и бял). Можете да го закупите например от TopCC или от сладкарница. Шоколадът се загрява във водна баня до около 40 ° (обикновено температурата може да се регулира на тенджерата). Професионалистите (т.е. сладкарите) могат да използват и кувертюр (трябва да бъде темпериран до 32 °). За всяка свещ се използват около 50-80 г шоколад.
- Фитил: Като фитили се използват пръчици „грисини“. Ако е възможно, не трябва да се вземат най-тънките, тъй като стабилността на свещите ще бъде по-добра.

Съвети от практиката

- За начало са необходими около 4 кг шоколад, за да се потопят гризините.
- **Важно:** По време на сушенето свещта трябва да се държи изправена, в противен случай гризините ще се счупят. Това трябва да се обяснява отново и отново – както на децата, така и на възрастните.
- Препоръчваме свещта да не е по-дебела от 2 см. Това отново се дължи на риска от счупване на гризините.
- Търпението е добродетел. Ако свещта се потопи прекалено рано обратно в шоколада, слойт отдолу веднага се разтопява.
- Разтопяването на шоколада в началото отнема около 2–3 часа, в зависимост от външната температура.
- При публични събития се препоръчва да имате подготвено нещо и за родителите. Те често остават около 15 минути с децата при вас и това е идеалният момент за установяване на контакти и реклама.
- Важно: Отделните съдове трябва да бъдат разпределени към различни контакти / предпазители. В противен случай предпазителят няма да издържи.



Източник:

Съдържание и изображения, авторски права: <http://www.jungschi-belp.ch>

Изтеглено от BESJ, Jungschi KnowHow Market <http://www.besj.ch>

Weitere Informationen

Категории

Игри и занимания

Етикети

Изкуство и занаяти

Направи си сам

Шоколад

Инструкции

Пазар на идеи

Възраст

8-12 години

Брой участници

Няма налични данни.

Библията

Тази информация липсва.

Продължителност

До 1 час

Терен / околности

В затворени помещения

Материал

Почти без усилие

Изтегляне на файлове

Няма изтегляне на файлове

KI Generierter Inhalt

Съдържание

Категории

Етикети

Възраст

Брой участници

Библията

Продължителност

Терен / околности

Материал