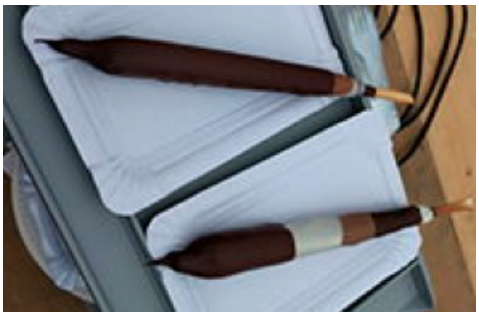
BEKÜLDŐ
Irmgard

ON
2016.07.13

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Csokoládégyertyák készítése



A Jungschi-Know-How-Markt egyik legnépszerűbb programja: csokoládégyertyák készítése.

Próbáljátok ki egyszer!

Utasítások

A gyertyakészítés elve megegyezik a hagyományos gyertyakészítésével, de a késztermék közvetlenül fogyasztható. Ideális nyilvános rendezvényekhez (szülői est, falunap).

Elkészítés:

- A kanócot – egy grissini pálcikát – belemártjuk a folyékony csokoládéba.
- A gyertyát hagyjuk megszáradni, amíg a csokoládé már nem fényes és tapintásra sem ragadós.
- Ezt követően a folyamatot tetszés szerint megismételjük.

Szükséges felszerelés

- Körülbelül 1/3-ig vízzel töltött forralt boros/puncsos edények.
- Fémdobozok (30 cm magasak), alul acéllemezzel. Ezt dróttal és szalaggal rögzítik, hogy a doboz ne ússzon el, és stabilitást biztosítson.
- Vékony fémlemezből készült tölcsér
- Fűtőlap, serpenyő és kis GN-tálak az utántöltő csokoládé előmelegítéséhez (vízfürdő), merőkanalak, kürt alakú szalvéták, karton tányérok

Anyagok

- Csokoládé: A Schoggikerzen bevonatához csokoládé (Ueberzugsmasse, vanília, tejcsokoládé és fehér csokoládé) használható. Ezt például a TopCC-nél vagy egy cukrászdában lehet beszerezni. A csokoládét vízfürdőben körülbelül 40 °-ra melegítik (ez általában a fazékon beállítható).
  A szakemberek (azaz a cukrászok) használhatnak couverture-t is (amelyet 32 °-ra kell temperálni).
  Gyertyánként körülbelül 50–80 g csokoládét használunk.
- Kanóc: Kanócként grissini rudakat használunk. Ha lehetséges, ne a legvékonyabbakat válasszuk, mert így a gyertyák stabilabbak lesznek.

Gyakorlati tippek

- A grissini bemártásához kezdetben körülbelül 4 kg csokoládéra van szükség.
- **Fontos:**Szárítás közben a gyertyát egyenesen kell tartani, különben a grissini eltörik. Ezt újra és újra el kell magyarázni – mind a gyerekeknek, mind a felnőtteknek.

- Javasoljuk, hogy a gyertya ne legyen vastagabb 2 cm-nél. Ez szintén a grissini eltörésének kockázata miatt fontos.
- A türelem erény. Ha a gyertyát túl korán mártjuk vissza a csokoládéba, az alatta lévő réteg azonnal elolvad.
- A csokoládé megolvasztása az elején körülbelül 2–3 órát vesz igénybe, a külső hőmérséklettől függően.
- Nyilvános rendezvényeken ajánlatos a szülők számára is készíteni valamit. Ők gyakran körülbelül 15 percig maradnak a gyerekekkel, és ez optimális alkalom a kapcsolatépítésre és a reklámozásra.
- Aktuális: Az egyes edényeket különböző aljzatokra/biztosítékokra kell elosztani. Ellenkező esetben a biztosíték ki fog menni.



Forráshivatkozás:

Tartalom és képek, szerzői jog: htpp://www.jungschi-belp.ch

Letöltés a BESJ, Jungschi KnowHow Market weboldaláról: htpp://www.besj.ch

Weitere Informationen

Kategóriák
Játékok és foglalkozások

Címkék
Művészi kézművesség
Kézműveskedés
Csokoládé
Használati útmutató
Ötletpiac

Kor
8–12 évesek

A résztvevők száma
Nincsenek elérhető adatok.

Biblia
Ez az információ hiányzik.

Időtartam
Legfeljebb 1 óra

Terep / Környezet
Zárt helyiségekben

Anyag
Szinte erőfeszítés nélkül

Fájl letöltés
Nincs fájl letöltés

KI Generierter Inhalt
Tartalom
Kategóriák
Címkék
Kor
A résztvevők száma
Biblia
Időtartam
Terep / Környezet
Anyag