



INVIATO DA

Irmgard

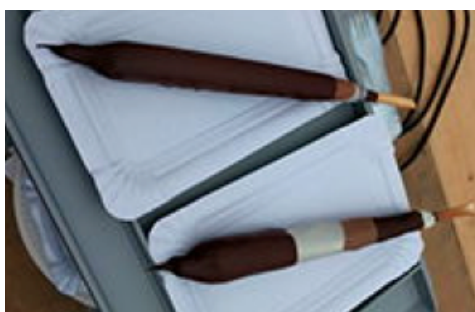
ON

13/07/2016



Keine Stimmen

Fare candele al cioccolato



Una delle attrazioni principali del Mercato del Know-how Jungschi è: realizzare candele al cioccolato.

Provateci anche voi!

Istruzioni

Il principio di base per la realizzazione delle candele è lo stesso di quello utilizzato per le candele normali, ma il prodotto finale è direttamente commestibile. È ideale per eventi pubblici (feste per genitori, feste di paese).

Procedura:

- Lo stoppino - un grissino - viene immerso nel cioccolato fuso.
- Si lascia asciugare la candela finché il cioccolato non risulta più lucido né appiccicoso al tatto
- Il processo viene poi ripetuto a piacere.

Attrezzatura necessaria

- Pentole per vin brulé/punch riempite per circa 1/3 con acqua.
- Scatole di lamiera (alte 30 cm) con una lastra d'acciaio sul fondo. Questa viene fissata con filo metallico e nastro adesivo in modo che la scatola non galleggi e funga da supporto per garantire la stabilità.
- Imbuto realizzato in lamiera sottile
- Piastra riscaldante, padella e piccole ciotole GN per preriscaldare il cioccolato di ricarica (bagnomaria), mestoli, tovaglioli a corno, piatti di cartone

Ingredienti

- Cioccolato: per la glassa delle «Schoggikerzen» si può utilizzare cioccolato da copertura (Ueberzugsmasse, alla vaniglia, al latte e bianco). È possibile acquistarlo, ad esempio, presso TopCC o in una pasticceria. Il cioccolato va riscaldato a bagnomaria fino a circa 40 ° (la temperatura è solitamente regolabile sulla pentola).
I professionisti (ovvero i pasticceri) possono anche utilizzare la copertura (che deve essere temperata a 32 °).
Per ogni candela si utilizzano circa 50-80 g di cioccolato.
- Stoppino: come stoppini si utilizzano i grissini. Se possibile, è meglio non scegliere quelli più sottili, in quanto la stabilità delle candele risulterà migliore.

Consigli pratici

- Per immergere i grissini occorrono inizialmente circa 4 kg di cioccolato.
- **Importante:** durante l'asciugatura, la candela deve essere tenuta dritta, altrimenti i grissini si romperanno. Questo va spiegato più e più volte, sia ai bambini che agli adulti.
- Si consiglia che la candela non sia più spessa di 2 cm. Anche in questo caso a causa del rischio di rottura dei grissini.
- La pazienza è una virtù. Se la candela viene immersa nuovamente nel cioccolato troppo presto, lo strato sottostante si scioglie immediatamente.
- All'inizio, la fusione del cioccolato richiede circa 2-3 ore, a seconda della temperatura esterna.
- In occasione di eventi pubblici, si consiglia di preparare qualcosa anche per i genitori. Spesso questi ultimi rimangono con i bambini per circa 15 minuti ed è l'occasione ideale per stringere contatti e fare pubblicità.
- Nota: i singoli vasi devono essere collegati a prese/fusibili diversi. In caso contrario, il fusibile non reggerà.



Riferimento alla fonte:

Contenuti e immagini, copyright: <http://www.jungschi-belp.ch>

Scaricato da BESJ, Jungschi KnowHow Market <http://www.besj.ch>

Weitere Informationen

Categorie

[Giochi e attività](#)

Tag

[Artigianato artistico](#)

[Fai da te](#)

[Cioccolato](#)

[Istruzioni](#)

[Mercato delle idee](#)

Età

[8-12 anni](#)

Numero di partecipanti

[Non sono disponibili dati.](#)

Bibbia

[Manca questa informazione.](#)

Durata

[Fino a 1 ora](#)

Terreno / Dintorni

[In ambienti chiusi](#)

Materiale

[Quasi senza sforzo](#)

Scarica il file

[Nessun download di file](#)

KI Generierter Inhalt

[Contenuto](#)

[Categorie](#)

[Tag](#)

[Età](#)

[Numero di partecipanti](#)

[Bibbia](#)

[Durata](#)

[Terreno / Dintorni](#)

[Materiale](#)