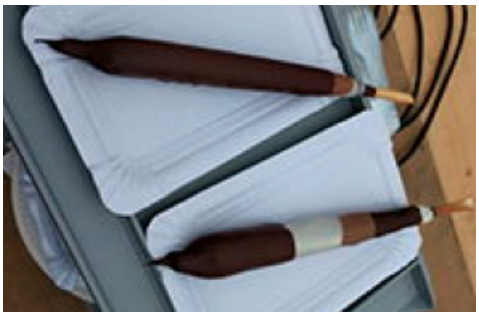
SUBMITTED BY
Irmgard

ON
13.07.2016

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

# Šokolādes svecīšu liešana



Viens no „Jungschi-Know-How-Markt“ pasākuma galvenajiem notikumiem ir šokolādes svecīšu liešana.

Izmēģiniet to!

## Norādījumi

Sveces izgatavošanas princips ir tāds pats kā parastajām svecēm, taču gatavais izstrādājums ir tieši lietojams uzturā. Tas ir ideāli piemērots publiskiem pasākumiem (vecāku pasākumiem, ciema svētkiem).

### Norise:

- Deglis – grissini nūjiņa – tiek iemērkta šķidrā šokolādē.
- Sveču ļauj nožūt, līdz šokolāde vairs nav spīdīga vai lipīga pieskārienā.
- Pēc tam procesu atkārto pēc vajadzības.

### Nepieciešamā infrastruktūra

- Karstvīna/punca katli, kas piepildīti ar aptuveni 1/3 ūdens.
- Metāla kārbas (30 cm augstas) ar tērauda plāksni apakšā. Tā tiek piestiprināta ar stiepli un lenti, lai kārba nepeldētu, un nodrošina stabilitāti.
- No plānas metāla loksnes izgatavota piltuve
- Sildvirsma, pannas un mazas GN bļodiņas, lai iepriekš uzsildītu šokolādi papildināšanai (ūdens vannā), kausi, ragu formas salvetes, kartona šķīvji

### Materiāli

- Šokolāde: „Schoggikerzen“ glazūrai var izmantot pārklājuma šokolādi (Ueberzugsmasse, vaniļas, piena un baltā). To var iegādāties, piemēram, „TopCC“ vai konditorejā. Šokolādi silda ūdens peldē līdz aptuveni 40 ° (parasti to var noregulēt uz katla).
  Profesionāļi (t. i., konditori) var izmantot arī kuvertūru (tai jābūt temperētai līdz 32 °).
  Vienai svecītei tiek izmantoti apmēram 50–80 g šokolādes.
- Deglis: kā degļus izmanto grissini nūjiņas. Ja iespējams, nevajadzētu izvēlēties visplānākās, jo tad sveces būs stabilākas.

### Padomi no prakses

- Lai sākumā iemērktu grissini, ir nepieciešami apmēram 4 kg šokolādes.

- **Svarīgi:**žāvēšanas laikā svece ir jātur taisni, citādi grissini salūzīs. To ir jāpaskaidro atkārtoti — gan bērniem, gan pieaugušajiem.
- Mēs iesakām, lai sveces biezums nepārsniegtu 2 cm. Arī tas ir saistīts ar risku, ka grissini var salūzt.
- Pacietība ir tikums. Ja sveci pārāk agri atkal iegremdē šokolādē, apakšējais slānis uzreiz izkūst.
- Šokolādes kausēšana sākumā aizņem apmēram 2–3 stundas atkarībā no āra temperatūras.
- Publiskos pasākumos ieteicams sagatavot kaut ko arī vecākiem. Viņi bieži paliek kopā ar bērniem pie jums apmēram 15 minūtes, un tas ir ideāls laiks, lai veidotu kontaktus un reklamētu savu produktu.
- Aktuāli: atsevišķie podiņi jāizvieto uz dažādām rozetēm/drošinātājiem. Pretējā gadījumā drošinātājs neizturēs.



## Avota atsauce:

**Saturs un attēli, autortiesības:** htpp://www.jungschi-belp.ch

Lejupielādēt no BESJ, Jungschi KnowHow Market htpp://www.besj.ch

## Weitere Informationen

*Kategorijas*
Spēles un nodarbības

*Tags*
Mākslinieciskā rokdarba izstrādājumi
Darbības ar rokām
Šokolāde
Norādījumi
Ideju tirgus

*Vecums*
8–12 gadi

*Dalībnieku skaits*
Dati nav pieejami.

*Bībele*
Šī informācija nav pieejama.

*Ilgums*
Līdz 1 stundai

*Apvidus / apkārtne*
Slēgtās telpās

*Materiāls*
Gandrīz bez piepūles

*Failu lejupielāde*
Failu lejupielādes nav

*KI Generierter Inhalt*
Saturs
Kategorijas
Tags
Vecums
Dalībnieku skaits
Bībele
Ilgums
Apvidus / apkārtne
Materiāls

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lv/wiki/art/sokolades-svecisu-liesana