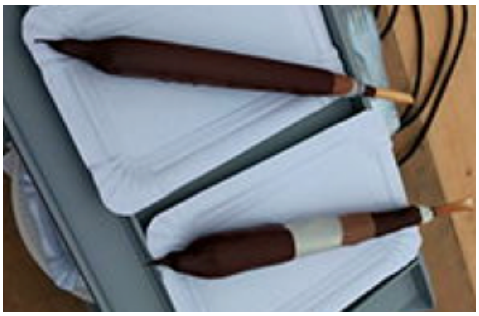
SUBMITTED BY
Irmgard

ON
13.07.2016

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Să facem lumânări din ciocolată



Unul dintre punctele forte ale târgului de cunoștințe Jungschi este: confecționarea lumânărilor din ciocolată.

Încercați și voi!

Instrucțiuni

Principiul fabricării lumânărilor este același ca în cazul lumânărilor obișnuite, dar produsul final este direct comestibil. Este ideal pentru evenimente publice (ziua părinților, sărbători locale).

Procedură:

- Fitilul – un băț de grissini – este înmuiat în ciocolata lichidă.
- Lumânarea se lasă să se usuce până când ciocolata nu mai este lucioasă sau lipicioasă la atingere
- Procesul se repetă apoi după cum se dorește.

Infrastructura necesară

- Vase pentru vin fiert/punch umplute cu aproximativ 1/3 apă.
- Cutii din tablă (înălțime de 30 cm) cu o placă de oțel sub ele. Aceasta este fixată cu sârmă și bandă adezivă, astfel încât cutia să nu plutească, și este folosită pentru stabilitate.
- Pâlnie din tablă subțire
- Placă de încălzire, tigaie și boluri GN mici pentru preîncălzirea ciocolatei de completare (baie de apă), polonice, șervețele în formă de corn, farfurii de carton

Materiale

- Ciocolată: Pentru glazura „Schoggikerzen” se poate folosi ciocolată de glazură (Ueberzugsmasse, cu vanilie, cu lapte și albă). Aceasta se poate procura, de exemplu, de la TopCC sau de la o cofetărie. Ciocolata se încălzește la baie de apă până la aproximativ 40 ° (temperatura poate fi de obicei reglată pe oală).
  Profesioniștii (adică cofetarii) pot folosi și ciocolată de acoperire (care trebuie temperată la 32 °).
  Pentru fiecare lumânare se folosesc aproximativ 50–80 g de ciocolată.
- Fitil: ca fitile se folosesc bețișoare de grissini. Dacă este posibil, nu ar trebui alese cele mai subțiri, deoarece stabilitatea lumânărilor va fi mai bună.

Sfaturi din practică

- Pentru a înmuia bețișoarele grissini, sunt necesare aproximativ 4 kg de ciocolată.

- **Important:**În timpul uscării, lumânarea trebuie ținută drept, altfel grissini se vor rupe. Acest lucru trebuie explicat în repetate rânduri – atât copiilor, cât și adulților.
- Recomandăm ca lumânarea să nu aibă o grosime mai mare de 2 cm. Din nou, din cauza riscului de rupere a grissini-urilor.
- Răbdarea este o virtute. Dacă lumânarea este scufundată prea repede înapoi în ciocolată, stratul de dedesubt se topește imediat.
- Topirea ciocolatei la început durează aproximativ 2-3 ore, în funcție de temperatura exterioară.
- La evenimentele publice, se recomandă să aveți pregătit ceva și pentru părinți. Aceștia rămân adesea aproximativ 15 minute alături de copii, iar acest moment este ideal pentru a stabili contacte și a face publicitate.
- Actual: Fiecare vas trebuie conectat la prize/siguranțe diferite. În caz contrar, siguranța nu va rezista.



Referință sursă:

Conținut și imagini, drepturi de autor: htpp://www.jungschi-belp.ch

Descărcare de pe BESJ, Jungschi KnowHow Market htpp://www.besj.ch

Weitere Informationen

Categorii
Jocuri și activități

Etichete
Artizanat artistic
Bricolaj
Ciocolată
Instrucțiuni
Piața ideilor

Vârsta
8–12 ani

Număr de participanți
Nu sunt disponibile date.

Biblia
Această informație lipsește.

Durată
Până la 1 oră

Teren / împrejurimi
În spații închise

Material
Aproape fără efort

Descărcare fișier
Nu există descărcări de fișiere

KI Generierter Inhalt
Conținut
Categorii
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Durată
Teren / împrejurimi
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/sa-facem-lumanari-din-ciocolata