



Инструкция для пластиковых форм для шоколада

Многие начинающие кондитеры мечтают научиться работать с шоколадом, ведь умение создавать различные шоколадные фигурки расширяет возможности для декора тортов, капкейков и многого другого.

Как работать с формами для шоколада:

Основные правила работы с формами для шоколада:

1. Правильная температура

Во время работы с шоколадом температура в помещении не должна превышать 21°C. Форма для шоколада должна иметь такую же температуру. Иначе шоколад попросту не затемперируется.

2. Обработка спиртом

Если вы используете форму не первый раз, то достаточно просто протереть её спиртом. Главным образом, это правило касается поликарбонатных форм, которые не следует постоянно мыть моющим средством и губкой. А вот силиконовые и пластиковые формы лучше промыть, просушить и обработать спиртом.

3. Чистая, сухая форма

Особенно, это правило касается очень рельефных форм, которые имеют большое количество труднодоступных граней. Если на форму попадёт хотя бы капля воды, это неизбежно приведёт к образованию белого налёта или даже плесени на шоколадном изделии. Поэтому перед темперированием насухо протрите форму чистой тряпочкой без ворса.

4. Удаление пузырьков воздуха

После того, как вы залили шоколад в форму, хорошенько постучите ею о стол, чтобы выпустить все лишние пузырьки воздуха. Так готовое изделие получится более качественным и однородным.

5. Стабилизация

Правильно затемперированный шоколад начнёт схватываться и застывать уже при температуре 16-21°C. Однако, если вы хотите ускорить этот процесс, то можете убрать форму с шоколадом в холодильник.

Как извлечь шоколад из формы:

Если вы всё сделаете правильно, то после застывания шоколада его будет легко извлечь из формы. При этом с шоколадными изделиями лучше работать в перчатках. Так шоколад будет лучше держать форму и не потеряет свой глянцевый блеск.

Если же просто растопить шоколад и залить его в форму, то извлечь его будет очень трудно. При комнатной температуре незатемперированный шоколад не будет держать форму и быстро растает.

Чтобы вытащить шоколадное изделие из формы, достаточно просто её перевернуть. Если изделия достаточно хрупкие (корпуса полусфер, например), то лучше доставать их из форм, поддевая пальцем.