

Adım adım

İnce bir giydirme katmanı için:

- o Sağlaksanız en solunuza batırılacak dolguyu yerleştirin. Ortada çikolatanın olduğu eritme kazanı, sonra sağda çikolataları koyacağınız kağıt olmalı. Solaksanız, bu düzenlemeyi ters çevirin.
- o Sadece dolgunun yüzeyi çikolatanın üzerine çıkana kadar dolguyu temperlenmiş çikolataya hızlı bir şekilde bastırın.
- o Daldırma çatalını kullanarak çikolatayı dolgunun üzerine yayın.
- o Daldırma çatalı ile pralini çikolatanın içinden alın. \pm üçte ikisinin çatalın üstüne oturmasına ve 1/3'ünün üst kısımdan dışarı çıkmasına dikkat edin.
- o Yukarı ve aşağı hareketlerle dolgudaki fazla çikolatayı sallayın.
- o Aşağıya doğru her hareketinizde haznedeki temperlenmiş çikolatanın yüzeyine dokunmanız yeterlidir.
- o Çatalı haznenin kenarına doğru silin.
- o Pralinin ön kenarını kağıdın üzerine yerleştirin.
- o Çatalı pralinin altından çekin.
- o Çatalı tamamen çıkarmadan hemen önce pralini kağıt üzerinde biraz öne kaydırın. Bu, kalınlaşmayı veya pralinin altında "ayak" görünmesini önler

Soğutma için ipuçları:

Daldırma işleminiz bittiğinde, bonbonları doğrudan buzdolabına koymayın, oda sıcaklığında yaklaşık çeyrek saat kadar sertleşmeye bırakın. Ani sıcaklık değişiklikleri çikolatanın parlaklığını azaltır ve hatta ince bir çikolata tabakasının kırılmasına neden olabilir. Çalışma alanı gerçekten çok sıcaksa (25- ∞ C'den fazla), pralinleri birkaç dakika sertleşmeye bırakın ve buzdolabına (10- ∞ C) alın.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Hangi tür çikolata giydirme dolgularını için en iyisidir ?

Temel viskoziteye sahip tüm ikolatalar, orta kalınlıkta bir tabaka ile kaplamaya uygundur. Bu nedenle, pralin kaplama da dahil olmak üzere çok çeşitli teknikler kullanılarak işenmeye uygun hale getiren viskozite düzeyine sahiptirler.

Beyaz ikolatanın temel viskozitesi doğal olarak daha sıvıdır. Orta kalınlıkta bir çikolata kabuğu için, temel bir viskoziteye veya hatta daha düşük kakao yağı içeriğine sahip bir tür tercih edebilirsiniz: %2 ila %3 daha az.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı 2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Su Bazlı Dolgular

Malzemelerden biri su içerir veya su hazırlık aşamasında yer alır. Trüf veya ganaj dolgu gibi bazı hazırlıklarda emülsiyon için gerekiyken, bazılarında ise konsantre şeker solüsyonları başka elementlerle karıştırılır; örneğin likörlü bonbonlar veya meyve püreleri.

Su bazlı dolgular arasında:

- oTrüf veya Ganajlar
- oPate de Fruits gibi jöleleştirilmiş ürünler
- oFondant
- oLikör
- oYumuşak karamel
- oTereyağ
- oNuga
- oMarzipan

Ganaj:

Ganaj sabit bir karışım veya emülsiyondur ve ana maddesi her zaman yağlı bir element (çikolata) ve sıvıdan oluşur. Geleneksel ganaj içerisinde krema ve çikolata vardır, içerisine şeker, tereyağ ve Baharat, otlar veya meyveler gibi çeşitli malzemeler eklenebilir. Çikolata sadece tat verme amaçlı değil aynı zamanda ve daha önemlisi ürünün kıvamını belirlemek için kullanılır. İçerisinde yüksek kakao yağı oranı bulunan yüksek yağ oranlı çikolataların kullanımı en iyi sonucu verir. Yüksek kalitede bir ganaj elde etmek için gerekli olan toplam yağ oranı 40% olarak önerilir.

Bu nedenle çoğu ganaj tarifinde krema kullanılır, kremanın yanı sıra meyve püresi, enfüzyonlar, kahve ve likör gibi çeşitli sıvılarda kullanılabilir. Eğer bu tarz sıvılar kullanılıyor ise, içeriğinde olması gereken yağ miktarını sağlamak adına tereyağ veya bitkisel yağ eklenmesi gerekmektedir. İyi bir ganaj için yağ, kuru malzemeler ve su arasındaki dengeyi iyi sağlamanız gerekir.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

oYağ: bir ganajın yumuşak ve erimiş kıvamı olması gerekir. Yüksek kalitede ganaj için toplam 25-40% oranında yağ içermesi gerekmektedir; bunun yaklaşık 1/3'ü tereyağı ve 2/3'ü kakao yağı şeklinde olmalıdır. Doğru kıvamı yakalamak için minimum 18% kakao yağı gereklidir.

oSü: yumuşak ve hafif, kaymağımsı bir kıvam olmasını sağlar. Bir diğer deyişle, trüf ve ganaj bizim için çok hoş olsa da aynı zamanda bakteri oluşumu için ideal ortamı içerir. Su farklı formlarda var olabilir (serbest veya bağlı) örneğin krema (60-65%), süt (88-91%), tereyağı (16-20%). Aynı zamanda meyve püresi, infüzyon, kahve ve likörler de su kaynağı olarak kullanılabilir.

oKuru Malzemeler: raf ömrünün uzamasına yardımcı olabilirler. Çoğunlukla aroma vericilerdir ve suyu bağlayarak trüf veya ganaja yoğunluk verebilirler. Kuru malzemelere örnek olarak şeker, tuz, kakao ve lifleri verebiliriz.

Suyu bağlamak için şeker, tuz, lifler ve polyoller (gliserol, sorbitol) kullanılabilir. Şeker ve tuz, su etkinliğini azaltmak için en iyi malzemelerdir. Tuz kullanımında kısıtlı olduğumuz için monosakkaritlerle, glycerol ve/veya sorbitol karışımı ile çalışmamız gerekir. (Yunancada monos; tekil, saccar: şeker; monosakkaritler karbonhidratların en temel birimleridir.)

Aşağıdaki şekilde ayrılmaktadır:

- oGitar kesiciyle kalıplanıp kesilmiş ve ön kristalize çikolata ile kaplanmış
- oSıralı kalıplara veya kapsüllere sıkılmış
- oSıkma torbasıyla sıkılmış ve şekil verilmiş
- oMakineden çekilmiş

Çikolata oranı ganaj veya trüfün kıvamını belirler ve 1000g krema ve 1000g çikolata ile 1000g krema ve 4000g çikolata arasında değişir.

1 - 1.5 Kalıplama, çikolata batırılmış zemine sıkma

1 - 2 Kalıplama, trüfleri sıkma

1 - 2.5 Özel bir bıçakla veya kesiciyle kesilebilir

1 - 3 Kesimi kolay

1 - 4 Sıkı ve kuru sonuçlanır

Ne kadar çikolata eklenirse merkezi o kadar yoğun olur ve raf ömrü de o kadar uzar.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

| Avantaj | Dezavantaj |
|---------------------------------|--|
| Tereyağının özelliklerini korur | Gerçekten verimli olmayan bir yöntem: <ul style="list-style-type: none">o Üretim süresinin uzun olmasıo Karışım için özel gereksinimler |
| Dokusu oldukça sağlam | Hijyen hususları |

Üretim Yöntemleri:

Trüf ve ganaj üretim yöntemleri üçe ayrılır:

Klasik Ganaj:

oKrema ve şekeri 70-80°C'ye ısıtın (pastörize krema hariç, pişirilmesi gerekir)

oPul veya doğranmış çikolata üzerine dökün

oKarışım 35-40°C civarında iken tereyağı ile karıştırın

o32°C'de emülsiyon yaratın



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.