

Sıcak Yöntem:

Avantaj	Dezavantaj
Üretken yöntem: <ul style="list-style-type: none">Üretim süresi kısaltıldıDaha büyük yapımlar için yeterli	Farklı doku
Daha kremli doku	Çikolatanın üzerine dökmek istiyorsanız krema sıcaklığının 32C'ye ayarlanması gerekir.
Eritilmiş çikolata ile daha kolay emülsiyon	

- Krema, şeker ve tereyağını ısıtın
- Pul veya doğranmış çikolatanın üzerine dökün
- 32°C'de emülsiyon yaratın

Soguk Yöntem:

Avantaj	Dezavantaj
Hijyene dikkat edilirse mikrobiyolojide olası kazanç	Daha az verimli yöntem <ul style="list-style-type: none">Tüm tariflere uyarlanmamıştır (infüzyon, meyve...)
	Sıcaklık çok düşükse kıvrılma ve kötü kalite riski artar

- Slightly warm the cream to dissolve the sugars (30°C)
- Pour onto melted (40°C) chocolate
- Emulsify to a temperature of 32°C

Mümkün olduğunca ince ve pürüzsüz yağ kristalizasyonu sağlamak için tüm ganajın önceden kristalleştirilmesi gerekir.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Ganaj Dolguları için Ön Kristalizasyon Dereceleri:
Kalıplanmış bonbonlar için ganajı çikolata kabuklarına sıkarken veya ganajı sonrasında kesip giydirmek için yayarken ön kristalizasyon derecelerine sadık kalmak zorunludur. Bu dereceler ganajı yapmak için kullanılan çikolataya göre belirlenecektir. Bu dayanıklı bir kremamsı kıvam oluşturacak ve aynı zamanda kaplanmış bonbonlarda olduğu gibi sorunsuz kesilmesi gibi bir özellik kazandıracaktır. Bu da ancak reçetede doğru miktarda kakao yağı eklediğinizde gerekleēecektir.

n Kristalleřtirme Dereceleri:

oBeyaz ikolata Kuvertr Ganaj	26C – 27°C
oStl ikolata Kuvertr Ganaj	27C – 28°C
oBitter ikolata Kuvertr Ganaj	32C – 35°C



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı 2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Ganaj Tarifini Dengelemek

Dengeli bir ganaj tarifi oluşturmak için ideal yüzdeler:

o Su İçeriği Maksimum %22

Toplam su içeriği, tarifteki tüm bileşenlerde bulunan su yüzdesinin toplamıdır: kremlar, süt, püreler, infüzyonlar, su.

o Şeker İçeriği %30 Min

Bu, tüm şekerlerin toplamıdır: kullandığımız kuvertürde bulunan sakkaroz artı eklediğimiz diğer tüm şekerler.

o Kakao Yağı İçeriği %20 Min

Toplam kakao yağı içeriği, kuvertürdeki kakao yağı artı eklenen kakao yağının toplamıdır.

o Süt Ürünleri Yağ İçeriği Maksimum %16

Toplam süt yağı içeriği, krema, tereyağı veya tarife eklenen diğer süt ürünlerindeki süt yağı yüzdesinin toplamıdır. Ayrıca, eğer kullandığımız kuvertür buysa, Sütlü veya Beyaz Çikolatadaki süt yağı yüzdesi.

Bununla beraber, yüksek kakao yağı içerikli ganajlar kuru ve nahoş bir doku oluşturacak ve ayrıca yeniden kristalize olacaktır. Bu nedenle kristalizasyon önleyici şekerler kullanmamız gerekir. Bunun için reçeteleri dengelerken bütün şekerlerin özelliklerini ve tatlandırma kuvvetini bilmek ve anlamak çok önemlidir. Şekerleri ayrı ayrı kullanmaktansa birleştirerek kullanmanın daha iyi sonuçlar verdiği kanıtlanmıştır. İyi bir AW değeri elde etmek için şekerleri birleştirmek ayrıca önemlidir.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Kind of Sugars:	Sweetening Powder
Sakkaroz	100
Invert Şeker	125
Bal	120-130
Dekstroz/Glukoz	70
Glukoz Şurubu DE60*DE40	65-45
Sorbitol	55

Özellikleri ve tatlandırma kuvvetleri:

Kendi reçetelerinizin dengesini kurabilmeniz için bu tablo çok önemlidir. Çikolata yapımında en çok kullanılan şekerler sıralanmıştır.

oSakkaroz:

Bütün kuvertürlerde bulunur. Ayrıca karamel bazlı ganajların yapımında kullanılır. Bu açıdan gayet kullanışlıdır çünkü ürünü çok tatlı hale getirmeden uzun bir raf ömrü sağlar.

Kristalizasyon önleyici özelliği olan glukoz şurubuyla birlikte kullanılmasının sebebi kristalizasyon sağlamasıdır.

oInvert Şeker:

Tatlandırma kuvveti çok yüksektir, bu nedenle genelde 1% ile 3% oranında kullanılır. Oldukça hidroskopik bir şekerdir, bu da ürünü nemli tuttuğu anlamına gelir. Bu nedenle, içindeki yüksek kakao yağı nedeniyle hızlıca kuruyabilen beyaz çikolata ganajlarda kullanılması tavsiye edilir.

oBal:

Doğal bir invert şekerdir. İvert şekerin yerine de kullanılabilir ancak bal tadı bırakacaktır.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

oDekstroz:

Dekstrozun tatlandırma kuvveti çok yüksek değildir. Ayrıca yüksek hidroskopik özelliği vardır. İlginç özelliklerinden biri de ağızda tazelik hissi yaratır, bu nedenle meyveli ganajlarla uyumludur.

oSorbitol:

Sorbitol şeker alkolüdür. Ayrıca en yüksek hidroskopik güce sahiptir: Bu da suyu olduğu yere hapsedmesi ve mikroorganizmaların yaşaması ve üremesi için serbest su bırakmaması anlamına gelir. Tatlandırma gücü düşüktür, ancak laksatif etkisi olduğu için dikkat edilmelidir, bu nedenle 5% - 6% oranlarında kullanılır.

oGlukoz şurubu:

Çok iyi kristalizasyon önleyici özelliği vardır. Şekerle yapılmış karamel bazlı reçetelerde çok sık kullanılmasının sebebi budur. Ayrıca, yüksek miktarda kakao yağı ve şeker içerdiğinden beyaz çikolata ganajlarında kullanılır. Glukoz şurubu ganajlara ayrıca elastik bir doku kazandırır.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.