



DOLGU EĞİTİMİ

ŞEF FATMA ÖNER DİLBAZ

✉ cikolatadeposu@gmail.com

📷 [cikolata.deposuu](https://www.instagram.com/cikolata.deposuu)

☎ 05415207491

Kullandığımız bazı maddelerin açılımı ve etkileri:

Bal: Doğal bir ters şekerdir.

- Tariflerde invert şekerin yerini alabilir.
- Ayırt edici tat.
- Alerjen

Dekstroz: Nişastaların hidrolizi ile elde edilen saf bir monosakkarittir. DE, nişastaların dekstroza dönüşüm derecesinin bir ölçümü olan dekstroza eşdeğerdir. Hidroliz bitimine doğru, tatlılık indeksi ne kadar yüksek olursa, su bağlanması o kadar iyi olur.

- Tariflerdeki suyu bağlar
- Ürünün kurummasını önler
- Kristalleşmeyi önler
- Dilde taze bir his bırakır.

Glikoz şurubu: Glikoz, maltoz, maltodekstrin, maltotrioz ve yüksek glikozlu oligosakkaritlerin bir karışımıdır. Sıvı ve kuru halde bulunur. (maltodekstrin) Mısır veya buğday nişastası, amilaz ve bir katalizörün (asit) hidrolizi ile yapılır.

- Tariflerdeki suyu bağlar, suyun hareketini azaltır.
- Kristalleşmeyi önler.
- Dokuyu daha yumuşak yapar.
- Yeniden kristalleşmeyi yavaşlatır. (güçlü-anti kristalleştirici)

Sorbitol: Bir polioldür. Glikoz şurubu, hidroksil grubu (alkol) hidrolizi ile elde edilir. Bir çok meyvede (çekirdekli meyveler, kırmızı meyveler ve üvez) bulunur. Aşırı tüketimi müshil etkisi olabilir. İzin verilen değer %10 dan fazla değildir.

- Kristalleşmeyi önler
- Tariflerdeki suyu bağlar, suyun hareketini azaltır.
- Ganajı daha akıcı hale getirerek ürün viskozitesini azaltır.
- Stabilizatör - raf ömrünü uzatır.
- Şeker eklenmemiş ürünlerde yapılanma maddesi.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

ÖNEMLİ NOTLAR:

NOT.1: BÜTÜN GANAJLAR (aynı gün kullanılacaksa) 30c DE KULLANILIR.. (daha soğuk olmamalıdır.)

Eğer bir gece yada daha önce yapıldıysa mikrodalgada 30-35 dereceye ısıtıyoruz blendırdan geçiriyoruz. (ayrışma olabilir blendırdan geçirince düzelir.)

NOT.2: BÜTÜN GANAJLAR BLENDIRDAN GEÇİRİLEREK KULLANILIR.

NOT.3: GANAJLARI HER ZAMAN KABUKLARA SIKIP 1 GECE BEKLETİYORUZ. KAPAKLARI ERTESİ GÜN KAPATIYORUZ.

ÇÜNKÜ içerisindeki hava boşluklarının kabuğa tam oturmasını istiyoruz. Aksi halde küflenmeye sebebiyet verebilir.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Yağ Bazlı Dolgular

İçeriğindeki hiçbir malzeme su içermez, şeker, kuru meyve gibi katı malzemeler ile farklı çeşit yağlardan oluşurlar.

Yağ bazlı dolgular;

Pralin

Gianduja

Not: Çıtır bir kıvam elde etmek istediğimizde, yağ bazlı dolgu kullanmamız gerekir.

Pralin veya Gianduja

Pralin kuruyemiş ile şekerin sıvı yağ içindeki karışımıdır (findık yağı).

Gianduja çikolata, genellikle sütlü ve saf findık ezmesi karışımıdır.

Pralin ve Giandujaların kıvamı çok önemlidir. Pralin veya Gianduja dolguları aşağıdaki kategorilere ayırıyoruz:

Gitar kesici ile kalıplanıp kesilmiş ve ön kristalize çikolata ile kaplanmış

Kalıplara veya kapsüllere sıkılmış

Buna göre; gitar kesici ile kestiğimiz ve elde kapladığımız dolguların daha sert bir yapısı olması gerekirken, kalıplara sıkığımız dolguların ise daha yumuşak olması gereklidir.

Dolguların yapısı büyük ölçüde içindeki kakao yağı miktarı ile belirlenir.

Kakao yağı 35°C'de eriyen katı bir yağ çeşididir. Dolguların sertleşmesini sağlayan baş etkindir. Ne kadar çok kakao yağı kullanılırsa, dolgu o kadar sert olur. Kakao yağını çikolata aracılığıyla veya doğrudan erimiş halde ekleyebiliriz.

Süt ürünlerinin yağları da kıvamı belirler ve sütlü bir tat katar.

Bonbonlar içerisinde taze tereyağı kullanımını yerine kuru tereyağ kullanılması tavsiye edilir. Kuru tereyağı da hiçbir kıvam veya yapısal değişikliğe yol açmamaktadır.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Çikolata bonbonları giydirme ve kaplama

Giydirilmiş çikolata bonbonun tanımı

Bu çikolata bonbonları, dolgunun sertliği ile tanımlanır. Bu sertlik, dolguyu bir bıçak, "kesme makinesi" ile bloklar halinde kesmeyi veya önceden kristalleştirilmiş çikolataya manuel olarak kaplamak veya makine ile kaplamak için yontulmuş şekillerde kesmeyi mümkün kılar. Katı ganaj, pralin, karamel, marzipan ve/veya söz konusu dolguların üzerine çıtır fındık parçaları, bisküvi kırıntıları vb. Kullanabilirsiniz. Dolgular daha sonra çikoltayla giydirilir.

Metot

Çikolata bonbon nasıl giydirilir ?

Gerekli Ekipman:

- Eritme kazanı
- daldırma çatalı
- kağıt

Çikolatayı önceden kristalleştirin ve bir kaba, kaseye veya eritme kazanına dökün. Eritme kazanının iyice doldurulduğundan emin olun. Bu şekilde temperlenmiş çikolata, çok hızlı bir şekilde aşırı kristalleşmeden sıcaklığını mümkün olduğu kadar uzun süre koruyacaktır.

Mermer veya soğuk bir yüzey üzerinde çalışıyorsanız, çikolatanın sıcaklığının çok hızlı düşmemesi için çikolata kabının altına ısı yalıtımlı bir şey koyun. Çok hızlı bir kristalleşmeyi bu şekilde önlersiniz.

Dolgunun sıcaklığı temperlenmiş çikolataninkine ne kadar yakınsa sonuç o kadar iyi olur. Bazı dolgular için bu mümkün değildir (örneğin krema/tereyağı dolgusu). Bu durumlarda dolgunun çok soğuk olmadığından ve yine de yapı bakımından daldırmak için yeterince sert olduğundan emin olun.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.