

# Шоколадна історія, народжена в Україні.



## Тринідад — абсолютно новий шлях для вашої **творчості!**

Пориньте у захоплюючий світ шоколаду разом з Тринідад!

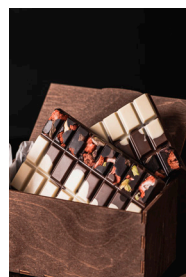
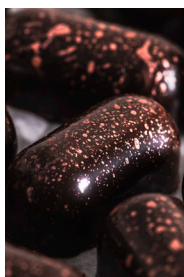
Інтенсивний глибокий букет смаків шоколаду ми змогли зібрати завдяки використанню високоякісної сировини та дотриманню складного тривалого процесу виробництва.

Вдосконалена рецептура Тринідад створена для того, щоб досліджувати світ шоколаду із задоволенням!



## Застосування

плитки, цукерки, кекси, бісквіти, покриття, декор, фігури, шоколадний фонтан, начинки, ганаш, муси.



# Асортимент

## Тринідад Екстра Дарк.

Какао-продукти	73 %
Цукор	27 %
Текучість	◆◆◆◆



Натуральний екстра чорний шоколад у формі монет (d = 10–15 мм). Вишуканий смак смаженого какао в гармонійному поєднанні з міцною гірчинкою для поцінувачів інтенсивного яскравого шоколадного смаку.

## Тринідад Дарк.

Какао-продукти	58 %
Цукор	42 %
Текучість	◆◆◆◆



Натуральний чорний шоколад у формі монет (d = 10–15 мм). Ніжний смак справжнього шоколаду з яскраво вираженими нотами какао та натуральної ванілі.

## Тринідад Мілк.

Какао-продукти	36 %
Цукор	49 %
Текучість	◆◆◆◆



Натуральний молочний шоколад у формі монет (d = 10–15 мм), в якому вдало поєднані смаки какао та молока.

## Тринідад Вайт.

Какао-продукти	30 %
Цукор	52 %
Текучість	◆◆◆◆



Натуральний білий шоколад у формі монет (d = 10–15 мм) з насиченим смаком незбираного молока.

## Тринідад Дарк Без доданого цукру.



Какао-продукти	71 %
Цукор	2,2 г/100 г
Харчові волокна	36,7 г/100 г
Текучість	◆◆◆◆



Натуральний чорний шоколад без доданого цукру у формі монет (d = 10–15 мм).

Має насичений смак какао-бобів з гірчинкою з ніжними солодкими нотками. З **високим вмістом харчових волокон** — олігофруктозою, яка є ідеальним натуральним цукрозамінником. Підсолоджений стевією.

Має **низький глікемічний індекс**, тому допустимо вживати при діабеті та людям, що слідкують за рівнем цукру в раціоні/крові, фітнес-орієнтованим та вегетаріанцям.

## Тринідад Мілк Без доданого цукру.



Какао-продукти	40 %
Цукор	1,7 г/100 г
Харчові волокна	27,1 г/100 г
Текучість	◆◆◆◆



Натуральний молочний шоколад без доданого цукру у формі монет (d = 10–15 мм).

Має гармонійний смак какао та молока з легкими солоними нотками. З **високим вмістом харчових волокон** — олігофруктозою, яка є ідеальним натуральним цукрозамінником. Підсолоджений стевією.

Має **низький глікемічний індекс**, тому допустимо вживати при діабеті та людям, що слідкують за рівнем цукру в раціоні/крові, фітнес-орієнтованим.

# Темперування

Темперування — це ключова фаза виробництва шоколаду, необхідна для виготовлення цукерок, плиток або декору, під час якої кристалізується какао-масло. В процесі темперування воно переходить в стабільну форму, що надає шоколаду після охолодження твердість, крихкість і блиск протягом тривалого часу.

## Ручне темперування

### Крок 1.

Розтопити масу при температурі 45 – 50°C на водяній бані (температура води 55°C).

### Крок 2.

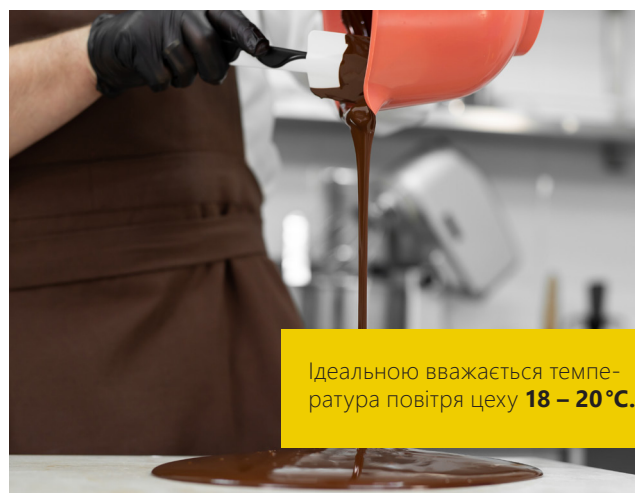
1/3 частину маси з температурою 45 – 50°C вилити на мраморову плиту і охолоджувати шляхом розмащування та перерозподілу шпателем і скребком до початку загущення, що є ознакою кристалізації кристалів какао-масла (температура +27°C).

### Крок 3.

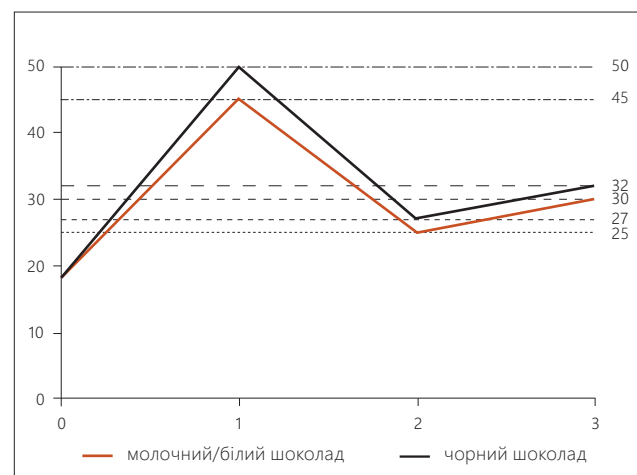
Додати кристалізовану масу до решти 2/3 шоколадної маси та добре перемішати.

### Крок 4.

Шоколад готовий до роботи. Якщо шоколад загустів, трошки підігрійте його до робочої температури, але не вище 33°C.



## Крива темперування



- Темперувати шоколад потрібно лише при виготовленні **плиток, цукерок або декору**.
- Робоча температура глазурування виробів **30 – 32°C**.
- Завжди перевіряйте якість темперування шоколаду: опустіть кінчик ножа чи шматочок пергаменту у шоколад. Якщо шоколад правильно темперований, він застигне протягом **3 хвилин** при температурі близько **20°C**.



## Темперування на лінії

### Крок 1.

Розтопити шоколад у машині для темперування (встановити термостат на 45°C). Потім понизити температуру (+/- 32°C для темного шоколаду, +/-30°C для білого шоколаду та молочного) та одразу додати 15–20% чіпсів кімнатної температури (20°C).

### Крок 2.

Машина перемішає чіпси разом із розплавленим шоколадом, поширюючи кристали какао-масла по всьому об'єму. Якщо чіпси розплавлялися надто швидко, то шоколад був надто гарячим. Додайте ще чіпсів та продовжуйте перемішування.

### Крок 3.

Після повного розтоплення чіпсів та досягнення робочої температури, шоколад готовий до роботи.

## Глазурування на лінії

- Температура повітря на вході в охолоджуючий тунель 5 – 6°C.
- Тривалість охолодження 5 – 7 хвилин.
- Температура на виході з охолоджуючого тунелю 12 – 14°C (різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше 8°C).



**Пам'ятайте!** Упаковка, в якій зберігається шоколад, завжди має бути закритою.



Для використання цього методу на обладнанні для темперування ми рекомендуємо також проконсультуватися з постачальниками обладнання.

Шоколад чутливий до вологості, запахів і при контакті з повітрям чи світлом має особливість окислюватися. Тому продукт має бути захищеним від світла та повітря, зберігатися в прохолодному сухому місці при стабільній температурі **від 15 до 21°C**.



## Важливі поради


### Що робити якщо шоколад сильно загустів?

---

Через певний час шоколад може почати дуже швидко загустати. Цей процес називається надмірна кристалізація і викликаний раптовим, швидким збільшенням кристалів масла какао. Надмірно кристалізований шоколад буде менш блискучим та менш крихким після застигання. З нього також надто складно видалити повітряні кульки при роботі.

**Виправити це можна дуже просто:** підвищити температуру, додавши більш гарячий шоколад та добре перемішати або підігріти шоколад на водяній бані.

Підігривайте шоколад обережно, щоб не зруйнувати кристали масла надто високою температурою. Постійно помішуйте шоколад!



## Як охолодити готовий шоколад?

---

Ідеальною температурою застигання форм з шоколаду є 10 – 12°C. Коли форми готові до охолодження, вони можуть бути представлені у більш прохолодному приміщенні, ніж цех. Після чого їх можна поставити у холодильник. Важливо: під час охолодження форм навколо має бути достатня кількість холодного повітря, щоб у процесі затвердіння шоколаду відвести надмірну температуру. Шоколад, що використовується для покриття кондитерських виробів краще за все застигає при температурі від 15 до 18°C.

Шоколадні покриття бажано охолоджувати без вентиляції. **Необхідно уникати змін температури більш ніж на 10°C!** Такі перепади спричиняють необхідність повторного темперування.

## Якою має бути ідеальна температура начинки?

---

**Начинки:** температура начинки має бути наближеною до температури шоколаду (по можливості). Якщо різниця між температурою начинки та температурою шоколаду надто велика, це призведе до руйнування кристалів масла какао. Кінцевий продукт буде матовим та нестійким до впливів температури. **Найкращого результату** можна досягти за умов, якщо температура начинки приблизно на 5°C нижче температури шоколаду. Температура форм також має бути максимально наближеною до температури повітря у цеху (18 – 20°C).

**Рекомендується трохи прогрівати форми** (наприклад, феном). Слідкуйте, щоб температура форми не перевищувала робочу температуру темперування шоколаду. Якщо дотримуватись цих вимог, то можна досягти чудових результатів.



## Як зберігати готовий шоколад?

Як і шоколадна сировина, готові вироби дуже чутливі до температурних режимів, неприємних ароматів та смаків, світла та повітря, вологості та часу зберігання. **Основні проблеми, які можуть виникнути у процесі зберігання: жирове та цукрове посивіння.**

### Цукрове посивіння



Викликане утворенням конденсату на поверхні шоколаду. Наприклад, якщо шоколад вийняти з холодильника, волога почне конденсуватися на його поверхні. Конденсат розчиняє цукор у шоколаді. Коли вода випаровується, цукор залишається на поверхні шоколаду у формі великих, нерегулярних кристалів. Як наслідок шоколад має невідповідний вигляд.



Запобігання: цукрового посивіння шоколаду можна запобігти, якщо уникати різких перепадів температури при переміщенні шоколаду з холодного місця у більш тепле (таким чином уникають появи конденсату). Шоколадні продукти, які принесли з холодного місця необхідно потримати в більш теплом приміщенні перед тим як відкривати упаковку. Таким чином можна уникнути утворення конденсату.

### Жирове посивіння

Шоколад втрачає блиск і на поверхні з'являється неприємний на вигляд м'який білий наліт. Причиною жирового посивіння може бути перекристалізація какао-масла та/або переміщення жирів у шар шоколаду.

Запобігання: зберігання при дотриманні постійних/незмінних температур попереджає появу жирового посивіння.



**Для шоколаду життєво необхідно бути збереженим при ідеальних умовах максимально довго, уникаючи дефектів та розпаду.**



## Температура

Ідеальна температура зберігання шоколаду від 18 до 21°C. При більш високих температурах шоколад стає м'якшим та більш матовим. Більш низькі температури зберігання менш небезпечні.

При переміщенні шоколаду у тепліше приміщення необхідно уникати появи цукрового посивіння (конденсату).

Різкі зміни температури також не рекомендовані, через те, що викликають жирове посивіння.

## Місце зберігання

Шоколад дуже чутливий до поглинання ароматів. Саме тому його необхідно зберігати у місці, яке не має різких або незвичайних запахів. Також важлива добра вентиляція складу. Шоколад не можна зберігати поруч із сильно пахучими продуктами (наприклад, сир, риба, м'ясо, лимони, тощо). Упаковка шоколаду має бути нейтральною, тобто не мати запаху. Також не можна розміщувати місця для куріння поруч із місцем зберігання шоколаду.

# Корисні поради

## Проблема

## Причина виникнення

## Шляхи усунення

Складності з вийманням з форми

Погано темперований шоколад.  
Висока температура охолодження форми.  
Шар шоколаду надто тонкий.

Дивіться розділ «темперування».  
Дивіться розділ «охолодження».  
Використовуйте менш рідкий шоколад.

Біла або сіра смуга на шоколаді

Дуже повільне охолодження.  
Погано темперований шоколад.  
Надмірно кристалізований шоколад.

Дивіться розділ «охолодження».  
Дивіться розділ «темперування».  
Дивіться розділ «темперування».

Тріщини на формованому шоколаді

У холодильнику надто холодно.  
Шар надто тонкий та швидко охолоджений.

Дивіться розділ «охолодження».

Матова поверхня на формованому шоколаді

Надмірно кристалізований шоколад.  
У холодильнику надто холодно.  
Форма надто холодна.  
Форма не дуже чиста.

Дивіться розділ «темперування».  
Розділ «температура у холодильнику».  
Дивіться «температура форми».  
Дивіться «очистка форм».

Загустіння маси під час роботи

Надмірна кристалізація шоколаду.

Додайте температуру.  
Додавайте по трохи більш теплий шоколад.  
Не додавайте масло какао.

Поверхня не блищить

Начинка надто холодна.  
В цеху або в холодильнику надто холодно.  
Шоколад не правильної температури.

Дивіться розділ «темперування».  
Дивіться «темперування в цеху».

Відбитки пальців на шоколаді

Продукт зачепили мокрими або гарячими пальцями.

Не торкайтеся поверхні мокрими чи теплими пальцями. При необхідності використовуйте рукавички.

Брудні форми

Відбитки пальців в середині форми.  
Форми забруднені начинкою.  
Бруд на формах.  
Погано темперований шоколад.  
Холодні форми.

Як очистити форми: теплою водою і помірною кількістю миючого засобу.  
Використовуйте м'яку тканину. Губки або щітки можуть подряпати форми. Вимийте теплою водою та витріть воду з внутрішнього боку.  
Дивіться «темперування».  
Дивіться «температура форми».



### Шоколадна маса

0,350 кг	Вершки тваринні
0,050 кг	Сироп глюкозно-фруктозний
0,350 кг	Тринідад Дарк
0,040 кг	Масло вершкове 82,5%
0,030 кг	Коньяк
0,020 кг	Чай чорний з бергамотом листовий

### Покриття

0,100 кг	Крохмаль кукурудзяний сухий
0,100 кг	Какао порошок

Вершки змішати з глюкозою, меленим чаєм з бергамотом та довести до кипіння. Додати шоколад і ретельно перемішати. Додати вершкове масло та вимішати. Додати коньяк.

Проемульгувати блендером. Помістити масу в кондитерський мішок та відсадити цукерки потрібної маси. Охолодити. Обваляти трюфель у суміші какао та крохмалю. Охолодити.

# Шоколадний трюфель





## Досі маєте запитання?

▼ Зв'яжіться з нами

**ДП «Зееландія»**

+38 044 592 28 83  
info@zeelandia.ua

## Більше рецептів для натхнення



[www.zeelandia.ua](http://www.zeelandia.ua)

📘 /zeelandiaukraine  
📷 /zeelandiaukraine

📺 /zeelandiaukraine  
📺 /zeelandiaukraine