

INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA CZEKOLADY **DO FONTANNY CZEKOLADOWEJ**



INFORMACJE OGÓLNE.

Najwygodniejszym i najszybszym sposobem na przygotowanie czekolady jest rozpuszczenie jej na zewnątrz tzn. poza fontanną. Czekolada może być rozpuszczana bezpośrednio w fontannie, jednak trwa to nawet do godziny czasu przy pełnym wkladzie czekolady. Grzałka fontanny jest na tyle niskiej mocy, aby nie poparzyć w trakcie konsumpcji i z tego też względu rozpuszczanie czekolady w fontannie jest procesem rozciągniętym w czasie.

Rozpuszczanie czekolady na zewnątrz ma jeszcze jeden dodatkowy atut – dużo łatwiej jest uchronić ją od przegrzania czy wręcz przypalenia. W fontannie jest to zadanie bardziej skomplikowane – misa urządzenia podgrzewa najpierw granulki znajdujące się w bezpośrednim jej styku, natomiast te znajdujące się w kolejnej warstwie “czekają na swoją kolej”, a co za tym idzie może zdarzyć się tak, że czekolada nie rozpuści się całkowicie i zakłóci bądź zablokuje swobodny przepływ całości czekolady w urządzeniu.

Po pewnym czasie pracy urządzenia, jeżeli zauważą Państwo, że czekolady w fontannie jest już niewiele (czekolada nie spływa równomiernie z każdej ze stron kaskady) wystarczy rozpuścić dodatkową porcję czekolady a następnie dolać ją do pracującej już fontanny.

CZEKOLADY KLASYCZNE SICAO, I WSZYSTKIE CZEKOLADY SMAKOWE WYMAGAJĄ DODANIA OLEJU ROŚLINNEGO na etapie rozpuszczania.*

*) Prosimy postępować zgodnie z informacjami na etykiecie czekolady.

Proporcja powinna być następująca:

- **125ml** oleju roślinnego na 1 kg czekolady. Mówiąc prościej, należy wlać **pół szklanki oleju roślinnego do kilograma czekolady.**
- Na woreczek 2,5 kg przypada zatem szklanka + ćwierć szklanki oleju roślinnego. Olej należy dodawać na etapie rozpuszczania.

PRZYGOTOWANIE CZEKOLADY DO FONDUE W MIKROFALÓWCE – najlepszy sposób

Najszybszym (trwającym około 3-5 minut) sposobem na przygotowanie czekolady do fontanny jest rozpuszczenie jej w mikrofalówce. Czekoladę rozpuszczamy w kilku **cyklach jednominutowych**.

Proces ten powinien odbywać się w następujący sposób:

Etap	Czynności do wykonania:
1.	a) Wymaganą ilość czekolady należy przesypać do naczynia żaroodpornego lub miski z tworzywa sztucznego. b) Naczynie wstawiamy do mikrofalówki. c) Należy włączyć mikrofalówkę na 1 minutę , na pełną moc: 600 – 900 W d) Następnie wyjmujemy naczynie z mikrofalówki mieszamy łyżką czekoladę.
2.	Po przemieszaniu należy sprawdzić, czy czekolada została rozpuszczona. Pastylki w dobrze rozpuszczonej czekoladzie powinny całkowicie zniknąć. Jeżeli czekolada nie została rozpuszczona do końca, naczynie znowu wkładamy do mikrofalówki i powtarzamy czynności z podpunktów c) i d) . Konsystencja czekolady powinna być na tyle rzadka, aby przypominała miód spływający z łyżki. Po 3-4 takich cyklach czekolada powinna być gotowa. Przelewamy rozpuszczoną czekoladę i od razu możemy rozpocząć konsumpcję.



WAŻNE!

Należy uważać, aby nie przegotować czekolady podczas rozpuszczania w mikrofalówce. Może to spowodować konieczność wyrzucenia czekolady, gdyż straci ona swoje właściwości. Próbę rozpuszczania czekolady należy podjąć w kilku procesach jednominutowych bądź kilkunastosekundowych, jeżeli porcja rozpuszczanej czekolady jest stosunkowo mała.

Czekolada rozpuszczana w mikrofalówce, po uzyskaniu właściwej płynnej konsystencji może być aplikowana do urządzenia w trakcie jego pracy.

PRZYGOTOWANIE CZEKOLADY W GARNKU (KĄPIELI WODNEJ) – stosować tylko w wyjątkowych przypadkach

Czekoladę można też rozpuścić w garnku (w kąpieli wodnej). Proces ten powinien odbywać się w następujący sposób:

Etap	Czynności do wykonania:
1.	Wymaganą ilość czekolady należy włożyć do naczynia/miski, które to następnie należy umieścić w większym garnku/misce z gorącą wodą.
2.	Garnek/miskę z całą zawartością należy postawić na kuchence i podgrzewać na minimalnym ogniu aż do rozpuszczenia czekolady, stale mieszając.

WAŻNE!

Należy uważać, aby nie zagotować czekolady podczas rozpuszczania w kąpieli wodnej. Może to spowodować konieczność wyrzucenia czekolady, gdyż straci ona swoje właściwości. Nie należy także wkładać worka z czekoladą bezpośrednio do garnka z wodą gdyż grozi to pęknięciem worka pod wpływem wysokiej temperatury oraz zmieszaniem czekolady z wodą.

FONTANNA CZEKOLADOWA A UŻYCIE ZWYKŁEJ CZEKOLADY W TABLICZKACH

Nie zalecamy stosowania zwykłej czekolady do fontanny czekoladowej ponieważ:

1. Czekolada ta zawiera więcej utwardzaczy i mniej masła kakaowego przez co nie uzyskuje odpowiedniej konsystencji płynnej i jest zbyt ciężka, a co za tym idzie, z czasem silnik urządzenia uzyskuje zbyt duży opór i łatwo jest doprowadzić do jego uszkodzenia.
2. **Czekolada ta potrzebuje dużo większej temperatury dla podtrzymania konsystencji płynnej aniżeli jest w stanie wytworzyć fontanna czekoladowa.**

Nie będzie możliwe uzyskanie pożądanej konsystencji, czekolada nie zostanie rozpuszczona równomiernie, będą występowały grudki - uzyskany efekt będzie znacznie różnił się od zamierzonego.

Nigdy nie należy dodawać wody lub innych wodnych substancji np. mleka do rozpuszczonej czekolady. Może to zakłócić sprawne działanie fontanny lub czekolada może przestać płynąć.

JAKO DODATKI DO ZANURZANIA W CZEKOLADZIE PROPONUJEMY

ŚWIEŻE OWOCE TAKIE JAK:

gruszki
arbuzy
truskawki
winogrona
banany
mandarynki
jabłka
śliwki
ananas
pomarańcze
kiwi



SUSZONE OWOCE TAKIE JAK:

morele
banany
śliwki
daktyle
ananas



Tak naprawdę, przysmaków do fontanny czekoladowej jest wiele a ich wybór zależy wyłącznie od Państwa życzenia i fantazji.

GALANTERIA CUKIERNICZA TAKA JAK:

bezy
rurki z bitą
śmietaną
wafelki
biszkopty
precelki
kremówki
krakersy
pączki z
konfiturą
racuchy
galaretki w
cukrze
rogaliki
pierniki



POZOSTAŁE:

paluszki
herbatniki
pianki
želki
praliny
lody „na
ciepło”

