



TAJNIKI CZEKOLADY

Przepisy, wskazówki i techniki nagradzanego mistrza cukiernictwa

MARK TILLING



COŚ NA ZĄB | DESERY | POPISOWE DANIA

TAJNIKI CZEKOLADY



MARK TILLING

Copyright: Mark Tilling 2017
All rights reserved.

Autoryzowany przekład z wydania w języku angielskim, zatytułowanego „Mastering Chocolate”, opublikowanego przez B. Dutton Publishing Limited, ISBN: 978-1-905113-56-9.

Copyright wydania polskiego © 2017 by
APN Promise S.A.
Wszelkie prawa zastrzeżone.

ISBN: 978-83-7541-332-8

Żadna część niniejszej książki nie może być powielana ani rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny), włącznie z fotokopiowaniem, nagrywaniem na taśmy lub przy użyciu innych systemów bez pisemnej zgody wydawcy.

Oryginalny wydawca: Beverley Dutton
Redakcja: Jenny Weaver
Kierownik artystyczny: Sarah Ryan
Konsultacja ekonomiczna: Shirley Quarmby i Claire Russell
Zdjęcia: Rob Goves
Czekoladę dostarczyła firma Callebaut™

Przekład: Katarzyna Skawran
Konsultacja merytoryczna: Agnieszka Klimczak, tortownia.pl
Redakcja: Marek Włodarz
Korekta: Ewa Swędrowska
Skład i łamanie: MAWART Marek Włodarz
Druk i oprawa: READ ME

PODZIĘKOWANIA

Chciałbym podziękować tu kilku osobom. Gdyby nie ich pomoc w minionych latach i podczas pisania tej książki, nie dałbym rady jej ukończyć.

Po pierwsze, pragnę podziękować mojej żonie Vicky. Jest moją najlepszą przyjaciółką i wspiera mnie od wielu lat, także w pisaniu tej książki. Bardzo Cię kocham.

Dziękuję Beverley i Robertowi Duttonom za danie mi szansy napisania kolejnej książki i za ich wsparcie w ciągu ostatnich ośmiu lat, które spędziłem pracując w Squires Kitchen.

Dziękuję Sarah Ryan za zaprojektowanie tak znakomicie wyglądającej książki. Praca z Tobą to wielka przyjemność. Podziękowania należą się też Jenny Weaver za dopilnowanie mnie podczas pisania książki. Byłaś mi ogromną pomocą. Dziękuję również Jen Kelly, Frankie New, Adele Duthie i Emily Gussin – jesteście wspaniałe.

Wszystkim w Callebaut, a zwłaszcza Beverley Dunkley i Julie Sharp, składaam podziękowania za wsparcie przez te wszystkie lata.

Dziękuję Robowi Govesowi za zdjęcia. Wspaniale jest pracować z Tobą, bo za każdym razem robisz fantastyczną robotę.

Shirley Quarmby i Claire Russell, dziękuję za wasze nieocenione uwagi.

Dziękuję Andrei Saunders i Janowi Hill, gospodarzom w Squires Kitchen International School, za pomoc przy sprzątaniu po sesjach zdjęciowych – to jedno z najważniejszych zadań!

Dziękuję Claire Clark za jej miłe słowa w przedmowie. Jest światowej sławy mistrzem cukiernictwa, zaszczytem więc było zaprezentować moją pracę w jej Bake Off: Crème de la Crème.

Ostatnie, ale nie mniej ważne podziękowania składaam Helen Vass i Samantha Rain za to, że były wspaniałymi koleżankami i zgodziły się wziąć ze mną udział w Bake Off: Crème de la Crème. Jesteśmy świetnym zespołem i przyjaciółmi na całe życie.

Ważna informacja

Autor i Wydawca dołożyli wszelkich starań, aby zawartość niniejszej książki nie spowodowała żadnej szkody ani nie stworzyła zagrożenia. Proszę zwrócić uwagę, że w projektach przedstawionych w tej książce użyto niejadalnych przedmiotów, takich jak wsporniki. Wszelkie niejadalne przedmioty muszą zostać usunięte przed zjedzeniem ciasta. Ani Autor, ani Wydawca nie są odpowiedzialni za błędy i zaniedbania, jak również za obrażenia osób lub zniszczenie własności, lub jej stratę, które mogą wyniknąć w związku z postępowaniem zgodnie z wytycznymi i informacjami zawartymi w tej książce.

TAJNIKI CZEKOLADY



Przepisy, wskazówki i techniki
nagradzanego mistrza
cukiernictwa

PRZEDMOWA

Pierwszy raz usłyszałam o zadziwiającym, wszechstronnie utalentowanym Marku Tillingu w 2006 roku, gdy zwyciężył w UK Chocolate Masters. Ponownie sięgnął po ten tytuł w roku 2008, czym zdecydowanie zwrócił moją uwagę i zdobył mój podziw. Szybko zostaliśmy przyjaciółmi.

Mark zdobył liczne wyróżnienia, między innymi dwa złote i wiele srebrnych medali za wyroby czekoladowe, i może pochwalić się pracą w znakomitych restauracjach i hotelach z gwiazdkami Michelina. Nic dziwnego, że został szybko zwierzbowany przez Callebaut™ i mianowany ich ambasadorem czekolady w Zjednoczonym Królestwie.



W naszej branży nie spotkałam łagodniejszego i bardziej uprzejmego człowieka. Mimo sukcesów pozostał dostępny i otwarty na innych. Jest inspiracją studentów w Squires Kitchen International School w Farnham w Surrey, gdzie można go spotkać przy wymyślaniu i tworzeniu najwspanialszych smakołyków. Nigdy nie spoczął na laurach – nieustannie się zmienia i rozwija.

Nasze ścieżki przecięły się ponownie, gdy Mark kierował zespołem utalentowanych cukierników w rywalizacji z czternastoma innymi drużynami w cyklu Bake Off: Crème de la Crème w programie BBC Two. Mark, Helen i Samantha wprawili widzów w osłupienie swoimi przebiegłymi i pięknie wykonanymi kreacjami cukierniczymi. W kilka godzin, zupełnie od niechcenia, wyczarowali rzeźby znad jeziora District i masywne wieże kuchennych narzędzi, zadziwiając mnie i innych sędziów oraz nie pozostawiając nam żadnych wątpliwości, kto powinien otrzymać tytuł mistrzowski.

Tajniki czekolady przedstawiają rozległą grę zadziwiających, błyskotliwych technik kulinarnych, choćby takich, jak trufle z gorącą czekoladą – tak, to jest możliwe. Przepisy są łatwe do zrozumienia i wykonania. Przygotowane przez Marka ilustracje sprawiają, że trudne, profesjonalne techniki stają się dostępne nawet dla nowicjuszy, a dodatkowo towarzyszy im wiele pomocnych wskazówek. Osobiście nie mogę się doczekać, aby wypróbować czekoladowe makaroniki z syropem klonowym i bekonem – kombinację smaków, którą poznałam i polubiłam podczas pracy w Stanach Zjednoczonych.

Cukiernicy i fani czekolady o różnych stopniach umiejętności pokochają tę książkę. Jest nafaszerowana atrakcyjnymi przepisami na słodczyce, których tworzenie sprawi wiele radości i przyjemności (oczywiście ich jedzenie też). Tajniki czekolady zasługują na poczesne miejsce w kuchni każdego wielbiciela czekolady.

Claire Clark,
*odznaczona Orderem Imperium Brytyjskiego i uhonorowana tytułem
Meilleur Ouvrier de Grande Bretagne*

WPROWADZENIE

Kocham czekoladę. Można użyć jej na tyle różnych sposobów i tworzyć z niej rozmaite przysmaki – trufle, desery, ciasta, torty ślubne i wiele innych. Chciałem, aby ta książka była kolorowa i porywająca, a także by pokazywała czekoladę w całej jej różnorodności.

Lubię również nauczanie i cieszę się, gdy mogę przekazywać innym swoje umiejętności. Możliwość podzielenia się ulubionymi przepisami w tej książce to wielka przyjemność. Opracowałem je w ciągu swojej wieloletniej kariery – od chwili wygrania konkursu UK Chocolate Masters do zostania naczelnym wykładowcą w Squires Kitchen International School.

Gdy czytam książkę kucharską, lubię znaleźć w niej wiele zdjęć – nie tylko przedstawiających gotowe dania, ale też proces ich tworzenia, co naprawdę pomaga w nauce. Dlatego zamieściłem tu zdjęcia każdego kroku, który trzeba wykonać, realizując przepis, aby uzyskać właściwy efekt.

Niektóre z przepisów zawartych w tej książce mogą się wydawać trudne i pracochłonne, ale okazują się proste, gdy podzieli się je na etapy. Po prostu poświęć im nieco czasu i postępuj zgodnie ze wskazówkami. Zdziwisz się, jak wiele możesz osiągnąć!

Mark Tilling

CHOCOLATA

SPIS TREŚCI

O autorze 8 | Od ziarna do tabliczki czekolady 10 | Podstawowy sprzęt i składniki 18

Tajniki temperowania 22 | Indeks 190 | Dostawcy 192

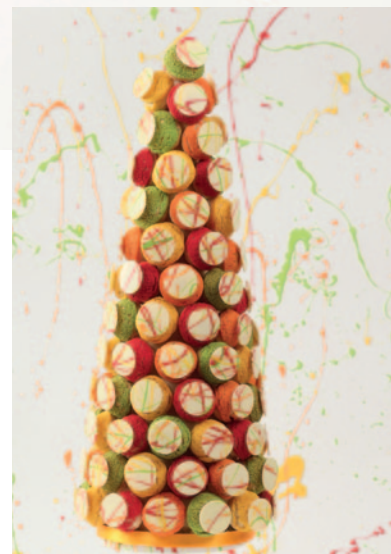
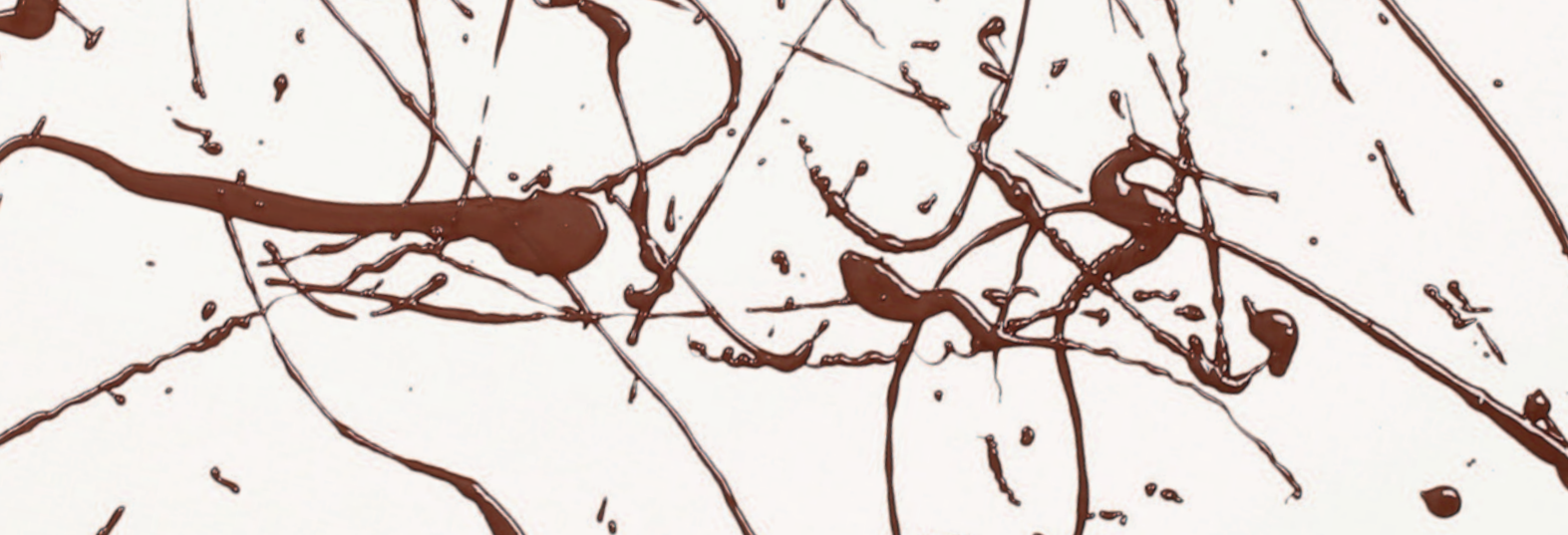


NA JEDEN KĘS

Lody pistacjowo-czekoladowe	28
Trufle z whisky i gorącą czekoladą	34
Czekoladowe makaroniki z syropem klonowym i bekonem	40
Czekoladowe pączki z mlecznym nadzieniem.....	46
Kolorowe czekoladki z marakują	52
Czekoladowe batoniki z nugatem.....	60
Czekoladowe krówki o posmaku Earl Grey	66

W PORCJACH

Czekoladowo-pomarańczowe ciasto Opera z pistacjami	74
Szklaneczki z musem czekoladowym i gruszkami.....	82
Panna cotta z białą czekoladą i brzoskwiniami.....	90
Kawowe eklerki	96
Karmelowo-czekoladowe półkule z imbirowym brülée i orzechami laskowymi	102



KROJONE

Jeżynowo-limonkowy torcik z musów z białą czekoladą	114
Malinowo-cytrynowy wieniec z białą czekoladą.....	124
Potrójnie czekoladowa tarta z owocami jagodowymi	134
Cytrynowy sernik z bezą i białą czekoladą	140

NA SPECJALNE OKAZJE

Kolorowy croquembouche z malinowym musem	150
Tort weselny dla amatorów czekolady	160
Przekładany tort weselny z czekoladą i masłem orzechowym.....	170
Zwijany tort weselny „Słońce tropików”	178

TAJNIKI CZEKOLADY

O AUTORZE

Mark Tilling pracuje jako cukiernik i chocolatier od przeszło 25 lat. Zamiłowanie do cukiernictwa zawdzięcza swojej rodzinie: „Pamiętam, że już jako dziecko lubiłem obserwować obie moje babcie, jak przygotowywały przeróżne desery... Od zawsze wiedziałem, że chcę pracować właśnie w tej branży”.



Jeszcze robiąc dyplom Business and Technology Education Council oraz studiując w Southampton City College, Mark rozpoczął weekendową pracę w pracowni cukierniczej lokalnego hotelu. Jego najlepsze wspomnienia z pracy w tym miejscu dotyczą obfitych bufetów sylwestrowych: „Mogliśmy naprawdę pójść na całość i stworzyć dowolne rodzaje smakołyków”. W wieku 16 lat spotkał tam szefa kuchni Martina Nasha, który wywarł ogromny wpływ na jego późniejsze życie i karierę.

Mark pracował w wielu hotelach i restauracjach, między innymi The Lanesborough w Londynie, Lainston House Hotel w Winchesterze, Hotel du Vin zarówno w Winchesterze, jak

i w Bristolu, oraz w Le Pavé d'Auge w Normandii we Francji, restauracji wyróżnionej gwiazdką Michelina. Otrzymał wiele nagród za wyroby czekoladowe i cukiernicze, w tym liczne złote i srebrne medale za desery i pturki, a także dwukrotnie złoto za czekoladowe prace pokazowe. Zwyciężył w dwóch kolejnych konkursach UK Chocolate Masters w 2006 i 2008 roku, po czym reprezentował Zjednoczone Królestwo w finałach World Chocolate Masters w latach 2007 i 2009. W tym drugim konkursie zajął siódme miejsce na świecie, a tym samym najwyższe do tamtej chwili zdobyte przez zawodnika z Wielkiej Brytanii.

W uznaniu tych osiągnięć Mark otrzymał tytuł UK Callebaut™ Chocolate Ambassador, a także został naczelnym wykładowcą w Squires Kitchen International School w Farnham, w Surrey. Zapewnia: „Bardzo lubię uczyć, a przekazywanie swoich umiejętności innym sprawia mi wielką przyjemność”. Regularnie pisuje do magazynu *Cakes & Sugarcraft* i jest autorem

kilku książek na temat czekolady i cukiernictwa.

Wraz z byłymi studentkami Squires Kitchen International School i zaprzyjaźnionymi mistrzyniami cukiernictwa, Helen Vass i Samanthą Rain, Mark wygrał w pierwszej serii programu *Bake Off: Crème de la Crème*, zorganizowanego przez BBC Two w kwietniu 2016 roku. Pokonali czternaście innych profesjonalnych zespołów i zdobyli koronę najlepszego brytyjskiego zespołu cukierniczego.



NAGRODY I OSIĄGNIĘCIA



2006: Zwycięstwo
w konkursie UK
Chocolate Masters



2008: Zwycięstwo w konkursie UK Chocolate Masters



2009: Praca pokazowa w witrynie domu
towarowego Harrods w Londynie



2015: Objęcie stanowiska
naczelnego wykładowcy
w Squires Kitchen
International School



2017: Publikacja
Mastering Chocolate
(B. Dutton Publishing)



2011: Druga książka
*Squires Kitchen's
Guide to Making
Macaroons*
(B. Dutton Publishing)

2010: Pierwsza
książka *Squires
Kitchen's Guide to
Working with
Chocolate*
(B. Dutton
Publishing)

Wykonanie
dwusetnego tortu
Baddeleya

2006

2007

2008

2009

2010

2011

2012

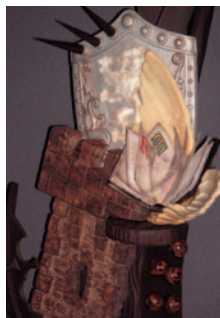
2013

2014

2015

2016

2017



2007: 12. miejsce w World Chocolate Masters Final w Paryżu

2009: Tytuł UK Callebaut™
Chocolate Ambassador



2009: 7. miejsce w World Chocolate
Masters Final w Paryżu

Objęcie stanowiska stałego wykładowcy
w Squires Kitchen International School



2013:
Czekoladowa
suknia
zaprezentowana
na Salon du
Chocolat
w Londynie

2014: Czekoladowa suknia
zaprezentowana w domu towarowym
Harvey Nichols w Londynie oraz na
Salon du Chocolat w Londynie



2014: Publikacja *The Art of
Sugarcraft* (B. Dutton Publishing),
pracy zbiorowej napisanej przez
wykładowców Squires Kitchen
i wyróżnionej nagrodą Best UK
Food Book for Professionals
w konkursie 2014 Gourmand
World Cookbook Awards



2016:
Zwycięstwo
w pierwszej
serii programu
*Bake Off:
Crème de la
Crème* stacji
telewizyjnej
BBC Two





OD ZIARNA
DO TABLICZKI
CZEKOLADY

Uwielbiam czekoladę, gdyż jest uniwersalna. Można ją łączyć niemal z dowolnymi składnikami, a ona zmienia ich smaki. Interesuję się też jej historią, a technika jej obróbki również okazuje się fascynująca. Trzeba wiele pracy, aby z ziarna powstała tak dobrze nam znana tabliczka.

Odwiedziłem plantacje kakaowców w Brazylii w 2011 roku i rok później w Ghanie, aby poznać farmerów i dowiedzieć się od nich jak najwięcej o tym, jak rosną kakaowce i jak z ich ziaren powstaje czekolada. Była to część mojej roli ambasadora Callebaut™. Większość przedstawionych dalej informacji uzyskałem właśnie od tych farmerów, za co im bardzo dziękuję. Zamieszczone w książce zdjęcia wykonałem w czasie obu tych podróży.





UPRAWA ZIAREN KAKAO

Drzewo kakaowca, *Theobroma cacao*, rośnie w ciepłym i wilgotnym klimacie w wąskim pasie po 10° na północ i południe od równika. Naukowa nazwa gatunku, *Theobroma*, wywodzi się z języka greckiego i oznacza pożywienie bogów. To wiecznie zielone drzewo osiąga do 8 m wysokości i wymaga bardzo wilgotnego klimatu, częstych opadów deszczu i dobrej gleby, a także zacienionej lokalizacji. W tropikalnych temperaturach młode drzewka rozwijają się dobrze w ochronnym cieniu wysokich drzew, takich jak bananowce lub palmy.

Drzewo kakaowca pochodzi z lasów deszczowych środkowej i południowej Ameryki, ale obecnie uprawiane jest globalnie na starannie prowadzonych plantacjach w tropikalnych lasach deszczowych Afryki, Azji i Ameryki

Łacińskiej. Największymi producentami kakao są Wybrzeże Kości Słoniowej, Ghana oraz Indonezja. Obecnie Afryka to największy dostawca kakao na świecie – pochodzi stamtąd 75% światowych zbiorów. Dla małych farm w dziesiątkach tysięcy afrykańskich wiosek uprawa kakao jest najważniejszym źródłem dochodów.

W okolicy piątego lub szóstego roku życia drzewka zaczynają wydawać strąki i odgrywać swoją podstawową rolę ekonomiczną. Trwa to około 25 lat, po czym przychodzi czas, aby zastąpiły je młodsze drzewka.

Istnieją trzy główne odmiany kakaowca: Criollo, Forastero i Trinitario. Drzewa, które dziś możemy spotkać na plantacjach, są zazwyczaj wyhodowanymi lub przypadkowymi hybrydami tych trzech odmian, przy czym każda ma swoje specyficzne cechy.





CRIOLLO



FORASTERO



TRINITARIO

Criollo, nazywane niekiedy księciem wśród drzew kakaowca, tworzy strąki z bardzo cienką łupiną. Samo kakao ma bardzo jasny kolor i unikatowy, delikatny aromat. Odmiana ta daje niewielkie plony i jest bardzo delikatna.

Forastero to silniejsza odmiana, łatwiejsza w uprawie i dająca większe plony. Strąki kakao mają grubsze łupiny i mocniejszy aromat. Kakao z ziaren Forastero często jest nazywane wypełniaczem, gdyż nadaje czekoladzie typowy, łatwo rozpoznawalny zapach. Jest więc podstawowym składnikiem większości czekolad i często stanowi do 80% mieszanki kakaowej.

Trinitario to krzyżówka obu pozostałych odmian i łączy ich cechy charakterystyczne: ma silny, ale stosunkowo delikatny aromat, a przede wszystkim jest łatwa w uprawie.

Drzewo kakaowca co roku przechodzi dwa cykle kwitnienia. Setki drobnych, różowawo-białych, pięciopłatkowych kwiatów rosną w pęczkach na pniu i gałęziach. Jedynie nieliczne z nich zostaną zapylone, naturalnie przez owady lub człowieka, i zazwyczaj nie więcej niż czterdzieści rozwinie się w dojrzałe owoce kakaowca. Przypominają one wydłużone, zielone melony.

Po sześciu miesiącach owoce są w pełni dojrzałe i zmieniają kolor z zielonego na żółto-pomarańczowy. Ostrożnie, aby nie uszkodzić gałęzi, pracownicy plantacji zbierają je, odcinając ich łodygi ostrym nożem. Odbывается to dwa razy do roku. W większości krajów Afryki, takich jak Wybrzeże Kości Słoniowej, główne żniwa trwają od października do marca, zaś dodatkowe od maja do sierpnia.





Zebrane owoce kakaowca pozostawia się do pełnego dojrzenia przez siedem dni po zebraniu, po czym rozcina się zewnętrzną łupinę przy użyciu długiego noża, bardzo precyzyjnym ruchem, bez naruszania ziaren. Miąższ zawierający cenne ziarna kakaowca jest wydobywany z łupin i gromadzony w wielkich stosach.

Następnie ziarna pozostawia się do fermentacji na ziemi lub paletach, przykryte liśćmi bananowca, na pięć do siedmiu dni (zależnie od odmiany). Ten ważny proces usuwa resztę przylegającą do ziaren miąższu owocowego. Ziarna

zmieniają kolor z beżowego na brunatny i wykształcają swój aromat.

Po fermentacji ziarna kakaowe rozsypuje się i przez mniej więcej sześć dni suszy na słońcu. W tym czasie regularnie się je przewraca, aby zachowały tylko około 3% wilgoci. Suszenie jest kluczowe, zarówno w celu zatrzymania procesu fermentacji, jak i ochrony przed pleśnią. Po wysuszeniu ziarna są selekcjonowane i pakowane w worki jutowe, a następnie dostarczane do wytwórców czekolady.





OD ZIARNA DO MIAZGI

U producenta czekolady ziarna są najpierw czyszczone z kamieni, brudu i piasku, a następnie szybko suszone pod grzejnikami. Ułatwia to kruszenie ziaren i usunięcie z nich skórki.

Następnie ziarna się praży, aby uwolnić ich charakterystyczny zapach. Mieszanina ziaren kakaowych z różnych regionów określa specyficzny zapach każdej czekolady.

Ziarna są umieszczane w młynie i najpierw mielone grubo, a następnie aż do jednolitej masy (czystej miazgi kakaowej). Ciepło wytwarzane w tym procesie topi masło kakaowe zawarte w masie, przekształcając miazgę kakaową w płyn.

Miazga kakaowa jest już gotowa do użycia jako składnik czekolady. Jednak może zostać dalej przetworzona na proszek kakaowy i masło kakaowe.



OD MIAZGI DO PROSZKU I MASŁA KAKAOWEGO

Miazga kakaowa składa się z dwóch komponentów – masła kakaowego i proszku kakaowego. Oba są niezbędne w różnych zastosowaniach.

Te dwa składniki można rozdzielić jedynie poprzez przetwarzanie płynnej miazgi kakaowej przez bardzo drobne sito. Zazwyczaj wlewa się ją do cylindrycznych rur i poddaje działaniu wysokiego ciśnienia. Masło kakaowe jest na tyle rzadkie, że przechodzi przez mikroskopijne otwory sita, podczas gdy części stałe pozostają w cylindrze i tworzą masę przypominającą spłaszczone ciasto.

Na zakończenie wytlaczania to „ciasto” jest usuwane i dalej mielone aż do uzyskania bardzo drobnego proszku kakaowego.





OD MIAZGI I MASŁA KAKAOWEGO DO CZEKOLADY

Miazga kakaowa, masło kakaowe, cukier, mleko w proszku i wanilia to podstawowe materiały, z których producenci, tacy jak Barry Callebaut, wytwarzają rozmaite typy czekolady.

Ciemna czekolada powstaje z miazgi kakaowej, masła kakaowego i cukru.

W celu uzyskania **mlecznej czekolady** dodaje się mleko w proszku.

Biała czekolada jest tworzona z masła kakaowego, cukru i mleka w proszku (bez miazgi kakaowej, dzięki czemu ma kremowy kolor).

Naturalna wanilia może zostać dodana do czekolady każdego rodzaju w celu uszlachetnienia jej smaku.

Składniki są najpierw bardzo precyzyjnie odważane, zgodnie z przepisem na określony rodzaj czekolady. Następnie łączy się je ze sobą i miesza, aż powstanie jednolita czekoladowa masa. Rozwałkowane ją, aż uformuje bardzo drobny proszek. Nada on gotowej czekoladzie gładką konsystencję i jednolity smak. Jeśli średni rozmiar cząsteczek tego proszku czekoladowego jest mniejszy niż odległość pomiędzy kubkami smakowymi na języku – tak mały, że nigdy ich nie wyczuwamy fizycznie – będzie to gładka czekolada, wolna od jakiegokolwiek ziarnistości.

Ten proszek czekoladowy jest ugniataný godzinami w kadziach, wielkich zbiornikach z potężnymi mieszadłami, aż w pełni rozwinię się jego aromat. Tarcie powstające przy mieszaniu powoduje wydzielanie się ciepła. Na skutek tego ciepła proszek stapia się w jednolitą pastę, a dodatkowo odparowują niepożądane kwaśne aromaty.

Pod koniec procesu mieszania dodaje się masło kakaowe w celu upłynnienia czekolady, a także lecytynę sojową stabilizującą płynność i emulgującą czekoladę. Płynna czekolada jest następnie przechowywana w wielkich, ogrzewanych zbiornikach, tak by mogła zostać później uformowana w tabliczki, dropsy lub w inne kształty.

NADAWANIE KSZTAŁTU

Płynna czekolada musi zostać poddana temperowaniu, aby mogła ostatecznie stwardnieć. Temperowanie gwarantuje prawidłową krystalizację masła kakaowego, dzięki czemu czekolada stwardnieje, tworząc twarde i zwarte kształty o lśniącej powierzchni.

Dopiero zatemperowana czekolada może zostać wlana do form lub podzielona na dropsy i ostatecznie schłodzona. Podczas chłodzenia staje się twarda i błyszcząca, dzięki czemu opuszcza formy doskonale uformowana i gotowa do pakowania.





PODSTAWOWY SPRZĘT I SKŁADNIKI

Dobry **mikser planetarny** ułatwia życie i oszczędza cenny czas.



Ciężkie **miski** są stabilne i pozostają w jednym miejscu podczas mieszania, co pomaga w pracy.



mąki i cukru (dzięki czemu konsystencja ciasta będzie lżejsza).

Najlepsze rezultaty zapewni **rondel** z grubym dnem, które bardziej równomiernie rozprowadza ciepło.



Rzetelna i precyzyjna **cyfrowa waga** to obowiązkowe wyposażenie kuchni. Dokładne odmierzanie małych ilości składników stanowi sekret udanych wypieków i deserów.



Wysokiej jakości **plastikowe miski** do kucharek mikrofalowych są niezbędne do temperowania czekolady w mikrofalówce. Naczynia z innych materiałów, np. ceramiczne, za bardzo się nagzewają.



W każdej kuchni przydadzą się **łyżki** i silikonowe łopatkę, które są na tyle elastyczne, że można nimi zeszkobać masę ze ścianek miski, aby równomiernie rozmieszać wszystkie składniki.



Przydadą się dwa różne **sitka**: drobniejsze do robienia polewy oraz o nieco grubszych oczkach do przesiewania