

- απολιπασμένα ζηρά στερεά κακάο 2,5% τουλάχιστον
- λίπος γάλακτος 3,5% τουλάχιστον
- ολικό λίπος (βούτυρο κακάο και λίπος γάλακτος) 25% τουλάχιστον

* Τα ζηρά στερεά γάλακτος μπορεί να προέρχονται από μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, ή αποβουτυρωμένου γάλακτος ανθόγαλου ή αποβουτυρωμένο ανθόγαλα.

Παρατηρήσεις για την σοκολάτα Αν λιώσουμε τη σοκολάτα και έχει 30°C και την ανακατεύουμε με κρέμα θα έχει ^{πρόσχημα}

Τύπωμα (Επικάλυψη σε φόρμες π.χ. σοκολατάκια)

Οι φόρμες που θα μπει η σοκολάτα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ίση με την λωμένη σοκολάτα περίπου. Χτυπιούνται απαλά κάτω οι φόρμες αφού μπει η σοκολάτα για να φύγουν οι φυσαλίδες αέρα.

Τα προϊόντα επικάλυψης θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία 23°C - 25°C ή να φινιρίσκονται κάτω από 20°C. Πρέπει να διατηρείται η θερμοκρασία σοκολάτας στα αρχικά επίπεδα αλλιώς χάνει η συμμετρία της.

Παχυντικά: Τα βουτάμε σε θερμοκρασία 40°C η σοκολάτα έχει το σωστό στρώσιμο άρα τη σωστή θερμοκρασία και μετά μπαίνουν στην κατάψυξη.

Στο ψυγείο διατηρούνται τα γλυκά τους 13-15°C. Το Σύρμα δημιουργεί φυσαλίδες γιατί δεν συμπυκνώνει για ανακάτεμα σοκολάτας. Χρησιμοποιούμε μόνο Σύρμα ή μαριζ.

- **Προσοχή** στις θερμοκρασίες των προϊόντων που ανακατεύονται με ζεστή σοκολάτα.