



## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОРПУСНЫХ КОНФЕТ

\*Если вы используете растопленный шоколад, то обратите внимание на то, чтобы вы не перешли отметку в 32 градуса!! После прохождения отметки 32 градуса, шоколад выйдет из состояния темперирования. Если ваш шоколад вышел за пределы 32 градусов, просто протемперируйте его заново.

# 1

В поликарбонатную форму для конфет с помощью кондитерского мешка или любым другим удобным вам способом распределите жидкий темперированный шоколад, температурой 23-25 градуса по С. Постучите формой по столу, чтобы вышли все пузырьки воздуха. Время застывания шоколада в форме зависит от температуры вашего шоколада и температуры в помещении, поэтому точно определить время, которое шоколаду нужно находиться в форме, очень сложно, это может занять 1-3 минуты.

После того как шоколад немного остыл в форме и образовал корпус, переверните форму над миской или бумагой для выпечки. Постучите форму шпателем пока все остатки шоколада не выпадут из формы. Шпателем соскребите остатки шоколада с формы и уберите ее в холодильник до полного застывания корпуса конфет примерно 5-10 минут.

\*В домашних условиях температура не бывает стабильной, поэтому мы всегда должны ориентироваться по ситуации на уровень застывания корпуса.

Так же играет роль фактор температуры вашего шоколада, более густой шоколад схватится быстрее. Чтобы проверить застыл ли корпус, можно немного наклонить форму и граница застывшего у стенок шоколада будет хорошо видна.

\*Если вы передержали ваш шоколад и он застыл полностью, оставьте форму в холодильнике, после полного застывания конфеты выпадут из формы сами, просто растопите их и попробуйте опять. Шоколад обязательно должен быть протемперирован.

# 3

Залейте оставшимся шоколадом все ячейки и уберите в холодильник на 5-10 минут до полного застывания.

# 2

В ячейки с застывшим шоколадом с помощью кондитерского мешка или конвертика, поместите начинку, не заполняя ячейку до верху.

# 4

Аккуратно переверните форму, если ваш шоколад был удачно протемперирован, конфетки выпадут моментально. Если конфетки не хотят выпадать, постучите сверху рукояткой шпателя и конфетки выскочат из формы.