



ՄԻՋՈՒԿՆԵՐ

ՄԻ ՔԱՆԻ ԿԱՐԵՎՈՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ ԳԱՆԱՇԻ ՀԻՄՔՈՎ ՄԻՋՈՒԿԻ ՀԵՏ ԱՇԽԱՏԵԼԻՍ

- Գանաշը պարտադիր պետք է հարել ձեռքի բլենդերով՝ համասեռ զանգված ստանալով:
- Լցնել և տարածել պետք է բարակ շերտով, որպեսզի կայունացումը հավասարաչափ լինի:
- Կարևոր է հետևել գանաշի կայունացման ընթացքին, քանի որ եթե այն երկար մնա սառնարանում կարող է շատ պնդել, իսկ այդ դեպքում դժվար կլինի ձեզ նստեցնել մակարոնի վրա: Հենց նկատում եք, որ այն չի ծորում, պահում է իր ձևը, նշանակում է պատրաստ է, իսկ իր վերջնական տեսքը ստանալու է արդեն մակարոնի մեջ: /բացի հարած գանաշից, մոտեցումը այլ է/: Մոտ **7-10 ժամ** է հարկավոր, որպեսզի գանաշը մակարոնի մեջ կայունանա և պատրաստ լինի մատուցման:
- Եթե աշխատում եք այլ շոկոլադով և ձեր միջուկը ջրի է, ապա պետք է ավելացնել շոկոլադը, եթե կայունացումից հետո շատ պինդ է ապա պետք է քչացնել շոկոլադը: /նույնպես չի վերաբերում հարած գանաշին/

Իսկ ի՞նչ է գանաշը.

Գանաշը պատրաստվում է շոկոլադից և սերուցքից, երբեմն սերուցքային կարագ է ավելացվում: Այն օգտագործվում է որպես տարբեր աղանդերների միջուկ, ինչպես նաև զարդարելու և տորթ պատելու համար: Համերը ընտրում եք դուք: Հարած գանաշը տարբերվում է չհարածից, իր մասսայով, հարածը ավելի **նուրբ է, էլաստիկ**: Տորթերը հաճախ հենց պատում են հարած գանաշով:



150գր սպիտակ շոկոլադ

210գր 33% սերուցք
Պետմոլ

20գր սերուցքային կարագ
82% կամ 82,5%

ՀԱՐԱԾ ԳԱՆԱՇ՝ ՍՊԻՏԱԿ ՇՈԿՈԼԱԴԻ ՀԻՄՔՈՎ

Տաքացնել սերուցքը մինչև 80c:

Լցնել շոկոլադի վրա , թողնել 1ր և բլենդերով անցկացնել՝
սառեցնելով մինչև 40c:

Ավելացնել կարագը, նորից հարել:

Գանաշը լցնել խորը, բայց հավասար հարթության
տարայի մեջ՝ բարակ շերտով, ոչ ավել քան 1,5սմ ; ծածկել
սննդային թաղանթով, այնպես որ թաղանթը հավի
գանաշին և տեղափոխել սառնարան ,մինիմալը 5 ժամ,
ավելի լավ է ամբողջ գիշեր:

Սառելուց հետո, գանաշը լցնել ավելի մեծ, հարմար
ամանի մեջ, որ հեշտ լինի այն հարելը: Ձեռքի հարիչով
զգուշորեն հարել, երբ նկատեք որ պնդանում է և հարիչի
զլխիկների հետքերը մնում են՝ դադարեցրեք հարելը:
Կարևոր է շատ չհարել, քանի որ գնդիկներ կառաչանան:

Մասսան պետք է լինի նուրբ և պահի իր ձևը:

Միլիկոնե գդալով լավ խառնել գանաշը, լցնել պարկի
մեջ, այնուհետև լցնել մակարոնը:

Կարելի է վանիլ ավելացնել՝ ստանալով պլումբիրի համ,
կամ սերուցքը եռացնելուց 1/2թ. գդալ սուրճ ավելացնել՝
ստանալով կապուչինոյի համ, տարբեր համեր կարող եք
փորձել ինքներդ:



130գր սերուցք 33%
Պետմոլ

210գր սպիտակ շոկոլադ

ՍԵՐՈՒՑՔԱՅԻՆ ԳԱՆԱՇ՝ ՍՊԻՏԱԿ ՇՈԿՈԼԱԴԻ ՀԻՄՔՈՎ

Խորը տաքայի մեջ լցնել շոկոլադը:

Տաքացնել սերուցքը մինչև 80c, լցնել շոկոլադի վրա ,
թողնել 1ր և բլենդերով անցկացնել:

Համասեռ զանգված ստանալուց հետո, լցնել ամանի մեջ
1,5սմ շերտով:

Ծածկել սննդային թաղանթով, այնպես որ հավի
զանաշին /դա արվում է որպեսզի օդ չանցնի մեջը/ և դնել
սառնարան մոտ 1,5-2 ժամ: Չենք մոռանում հետևել
ընթացքին, հատկապես, երբ առաջին անգամ եք
պատրաստում:

Գանաշին համ տալու տարբերակներ.

- Սուրճ – 0,5թ. գ ավելացնել տաք սերուցքի մեջ:
- Վանիլ – ավելացնել տաք սերուցքի մեջ:
- Նանա, բազիլիկ – լցնել սառը սերուցքի մեջ,
տաքացնել մինչև 40c, տաքացնել շոկոլադը մինչև
40c և խառնել իրար՝ հարելով բլենդերով :
- Ցիտրուսներ /լայմ, լիմոն, նարինջ/ - ավելացնել
ցեդրաները սերուցքին և հասցնել կրկին մինչև
80c:



120գր սերուցք 33%
Պետմոլ

150գր կաթնային շոկոլատ
33,6 % Callebaut

20գր սերուցքային կարագ
82% կամ 82,5%

ԳԱՆԱՇ՝ ԿԱԹՆԱՅԻՆ ՇՈԿՈԼԱԴԻ ՀԻՄՔՈՎ

Կարագը հանել սառնարանից, մինչ սկսելը:

Խորը ամանի մեջ լցնել շոկոլադը:

Տաքացնել սերուցքը մինչև 80c, լցնել շոկոլադի վրա ,
թողնել 1ր և բլենդերով անցկացնել:

Համասեռ դարձնելուց հետո՝ թողնել սառչի մինչև 40-45c:

Ավելացնել կարագը , նորից հարել:

Լցնել ամանի մեջ՝ 1,5սմ շերտով, ծածկել սննդային
թաղանթով, այնպես որ հպվի գանաշին /դա արվում է
որպեսզի օդ չանցնի մեջը/ և դնել սառնարան մոտ 1,5-2
ժամ:



180գր սպիտակ շոկոլադ

150գր ելակի պյուրե
/պատրաստի կամ
ինքներդ պատրաստեք/

Այս բաղադրատոմսը,
կարող եք օգտագործել այլ
մրգային գանաշներ
ստանալու համար:

ԵԼԱԿԻ ԳԱՆԱՇ

Ելակի պյուրեն տաքացնել մինչև 80c:

Շոկոլադը լցնել խորը ամանի մեջ, ավելացնել սերուցքը,
թողնել 1ր և հարել բլենդերով:

Համասեռ զանգված ստանալուց հետո, լցնել ամանի մեջ
1,5սմ շերտով:

Ծածկել սննդային թաղանթով, այնպես որ հավի
գանաշին /դա արվում է, որպեսզի օդ չանցնի մեջը/ և դնել
սառնարան մոտ **2-3 ժամ**:

Անպայման հետևեք ընթացքին, պյուրեն՝ մինչ խառնելը
շոկոլադին, պետք է լինի միջին խտության, ոչ շատ ջրի և
ոչ էլ շատ պինդ: Ինքան **խիտ** լինի պյուրեն, այնքան
արագ կստացվի գանաշը:

Պատրաստի գանաշը պետք է պահի իր ձևը, չծորա :

Մեջտեղում կարող եք դնել մրգային կոնֆի:

/տեսանյութում կգտնեք հենց այս միջուկի
պատրաստման եղանակը/



100գր ելակի պյուրե
/պատրաստի կամ
ինքներդ պատրաստեք/

2գր պեկտին NH

15գր շաքարավազ

Մի պտղունց կիտրոնի աղ

Այս բաղադրատոմսը,
կարող եք օգտագործել այլ
մրգային կոնֆիներ
ստանալու համար:

ԵԼԱԿԻ ԿՈՆՖԻ

Պեկտինը խառնել շաքարավազի հետ:

Պյուրեն դնել միջին կրակին, տաքացնել մինչև 35-40c /45c ոչ ավելի, այլապես գնդիկներ կառաջանան/, անձրևի պես ավելացնել պեկտինը և շաքարավազը, արագ-արագ խառնելով, որպեսզի այն լավ լուծվի:

Անընդհատ խառնելով հասցնել պյուրեն եռման աստիճանի, եռացնել 1ր, վերցնել կրակից, ավելացնել կիտրոնի աղը և լավ խառնել:

Լցնել լայն և հարթ հատակով ամանի մեջ, դնել սառնարան մինչ նրա կայունացումը:

Մոտավորապես պետք է լինի ջեմի նման զանգված, լցնել պարկի մեջ և այնուհետև միջուկի մեջ :

/տեսանյութում կգտնեք հենց այս կոնֆիի
պատրաստման եղանակը/



160գր սպիտակ շոկոլադ

80գր սերուցք 33% Պետմոլ

80գր սև հաղարջի պյուրե
/պատրաստի կամ
ինքներդ պատրաստեք/

Այս բաղադրատոմսը,
կարող եք օգտագործել այլ
մրգային և
հատապտղային
գանաշներ ստանալու
համար: Պյուրեն ցանկալի
է լինի խիտ:

ՄԵՎ ՀԱՂԱՐՋԻ ԳԱՆԱՇ

Տաքացնել սերուցքը մինչև 80c, լցնել շոկոլադի վրա ,
թողնել 1ր և բլենդերով անցկացնել:

Մեկ այլ ամանի մեջ տաքացնել պյուրեն մինչև 40c, հետո
ավելացնել գանաշին և հարել :

Համասեռ զանգված ստանալուց հետո, լցնել ամանի մեջ
1,5սմ շերտով:

Ծածկել սննդային թաղանթով, այնպես որ հավի
գանաշին /դա արվում է որպեսզի օդ չանցնի մեջը/ և դնել
սառնարան մոտ 1-2 ժամ: Անպայման հետևեք ընթացքին,
ինչքան խիտ լինի պյուրեն, այնքան արագ կստացվի
գանաշը:

Մեջտեղում կարելի է ավելացնել սև հաղարջի կոնֆի:

