Пересчет шоколада в рецепте (10 апреля 2016)



Я вам уже писала, что в книге Рамона Морато "Шоколад" дан пересчет шоколада с разным содержанием какао-масла, как один вид заменить на другой.
Выкладываю то, что было в книге.

Шоколад 70% отображает общее содержание ингредиентов из какао бобов (какао масло+ какао-паста).

Например 100 г 70% шоколада может содержать 30 г сахара (30%), 60 г какао-пасты (60%) и 10 г какао масла (10%).
Содержание какао-масла (% жира) нужно уточнять на пачке конкретного шоколада.

Введем понятие factor=% содержания какао-масла/100

Так вот, если в рецепте используется **шоколад 70%** (28% какао-пасты и **42% какао масла**):
1000 г сливок (35%)
890 г **шоколада А (70%)**
100 г инвертного сахара
200 г свежего сливочного масла

а у вас в наличии **шоколад В**, который содержит **64%** общее количество ингредиентов какао-бобов (какао масло+ какао паста) и известно, что в этом шоколаде **38% какао масла**.
Вам нужно высчитасть, сколько граммов **кувертюра В** вам надо взять вместо 70% шоколада (который указан в рецепте).

factor A (шоколада 70%)= 42% (какао-масла)/100 = 0.42
factor B (шоколада 64%) = 38% (какао-масла)/100 =0.38

Чтобы пересчитать количество нужного нам шоколада, используем формулу:
Вес шоколада В = (вес шоколада А *factor A)/factor B

В нашем случае:
вес шоколада В = 890*0.42/0.38 = 983.6 г
т.е. для данного рецепта нам надо взять 984 г шоколада 64% (с содержанием какао-масла 38%).

Рецепт с учетом пересчета шоколада будет выглядеть так:
1000 г сливок
984 г шоколада (64%)
100 г инвертного сахара

200 г сливочного масла

Надеюсь, мне удалось понятно объяснить.
Всем желаю удачи и хорошей готовки.

Комментарии (8)

Наталья 12 апреля 2016 12:36

Елена, огромное спасибо за ценную информацию. Так как даже в кондитерской школе мне не дали ответа на этот вопрос. А он меня давно мучает.

> 12 апреля 2016 16:40
>
> Наталья, рада помочь :), сама искала, но нашла в учебнике, поэтому выложила, так как знаю, что вопрос насущный.

klimentina 22 апреля 2016 06:52

я знала такую формулу, моя проблема, что яне знаю сколько какао батер в шоколаде и на упаковке найти не могу (((

> 22 апреля 2016 15:52
>
> На упаковке, по крайней мере, для калебо точно есть. Если что, можно глянуть на сайте производителя.

Марина 16 июля 2016 17:50

Елена, спасибо огромное, действительно стало понятно. Я ещё обратила внимание, что Вы часто используете моделирующий шоколад для украшения. На сайте его рецепта не нашла. Можно Вас попросить написать проверенный рецепт, или, если здесь он есть, направить меня "на путь истинный". Спасибо, и извините за беспокойство.

> 17 июля 2016 17:25
>
> Марина, здравствуйте! Сниму цветочки и опубликую.

> 18 июля 2016 07:06
>
> Спасибо большое!

> 18 июля 2016 07:06
>
> Спасибо большое!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

