

Chocomellow / чокомелоу

Терминът се среща в професионални работилници, семинарни демонстрации и в продуктови смеси като описание на изделия и модерна техника със следните характеристики:

✓ **Комбинация шоколад + „mellow“ структура (мека, пухкава)**

– въздушна, пухкава структура

– сладко, „мека“ усещане

✓ **Лека шоколадова мус-крема**

✓ **Десерти, които се топят в устата**

✓ **Употреба на специални смеси**

Техниката представи за пръв път в България, пейстри шеф Жорж Костиучук в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ на 17-21.11.25.

В рецептата присъстват висококачествени кувертюри с много висока течливост гликоза за да се осигури мека структура, инвертзахар за да се прикаде кадифена структура и сгъстител за сладолед ФАБРИ-БЕЛПАНА и разбира се баварски крем ФОНД РУАЯЛ и МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР в много определена дозировка за да се оформи много стабилна и едновременно мека и пухкава структура.

Разликата между „шоколадови чокомелоуз“ и „шоколадови трюфели“:

	Шоколадови чокомелоуз	Шоколадови трюфели
Текстура	-Пухкава -Въздушна -Лека -Кремообразна -Топи се в устата	-Ганаш структура -Плътни -Кремообразни -Маслени -С повече шоколад и сметана
Състав и технология	-кувертюри с висока течливост -захари -сгъстител -млечна сметана (малко)	-кувертюри -масло -захари -млечна сметана (много)
Усещане и вкус	-По-сладко -По-меко и леко усещане -По-ефирно -По-подходящо за пълнежи	-Интензивен шоколадов вкус -По-малко сладки -По-плътни и богати -Луксозно „маслено“ усещане

Основни рецепти	чокомелоу	трюфели
Млечна Сметана	500 гр.	500 гр.
КУВЕРТЮР	550 гр.	460 гр.
Гликоза	120 гр.	60 гр.
Инверт Захар УНИГЛАД	50 гр.	40гр.
Масло	-	160 гр.
Белпана 50CF	40 гр.	-
Фонд Роял БАКЕЛС	65 гр.	-
Аромати или други	50 гр.	50гр.



