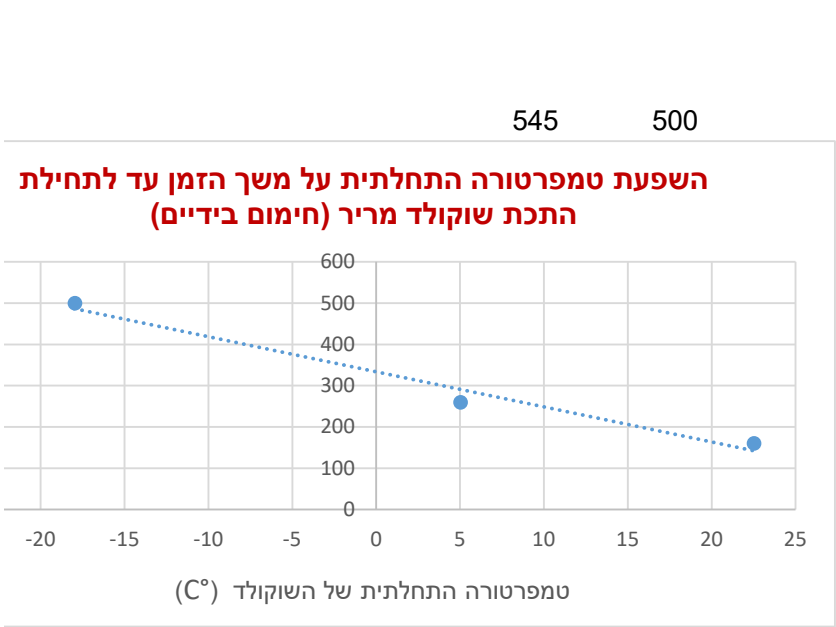


התנסות מקדימה בניסוי

לפניכם תוצאות של ניסוי שבו חוממו פיסות זהות משני סוגי שוקולד (מריר - 50% מוצקי קקאו ומרירי- 85% מוצקי קקאו) בשני אופנים: א. חימום בין כ הידיים, ב. חימום בשיטה דומה "בן מארי" שכללה 2קעריות זכוכית קטנות שבחימום מים חמים ממתקן המים ובפנימית פיסת שוקולד.

לפני הניסוי הוכנסו כמה פיסות שוות גודל מכל סוג שוקולד לפחות לשלוש שעות למקפיא , למקרר או הושארו על "השיש" במטבח. בכל ניסוי נמדד משך הזמן שארך החימום עד להתחלת התכת השוקולד (השוקולד מעט נמרח) בעזרת שעון העצר בטלפון הסלולרי. בין ניסוי לניסוי ה הקפדה על נקיון והמתנה עד להשבת הטמפרטורה של הגוף המחמם לטמפרטורה התחלתית זהה.

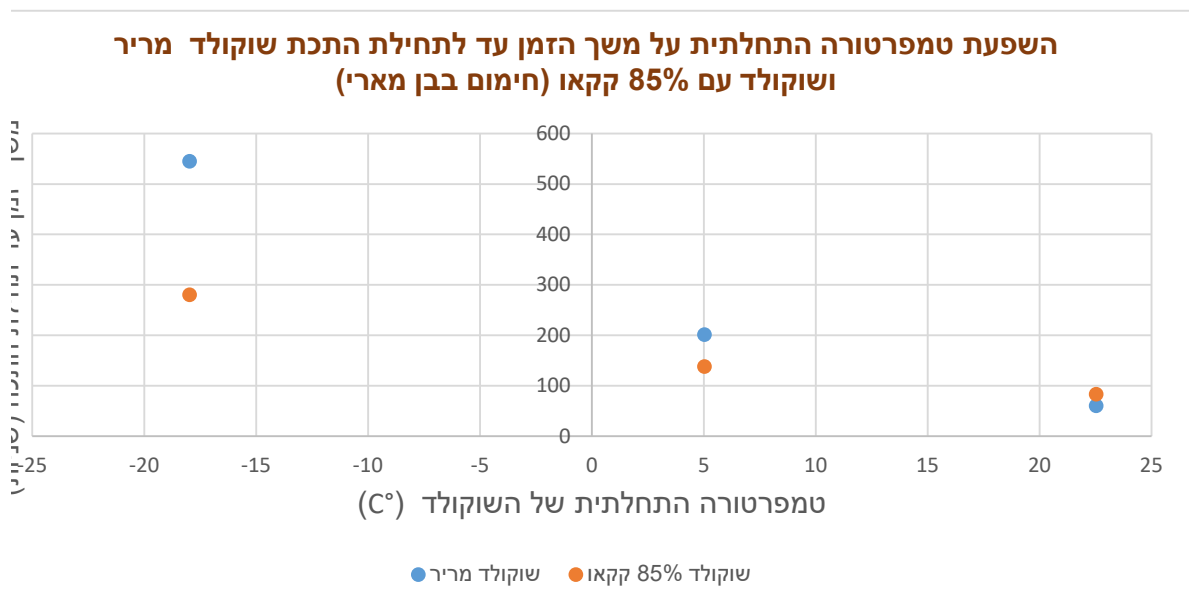
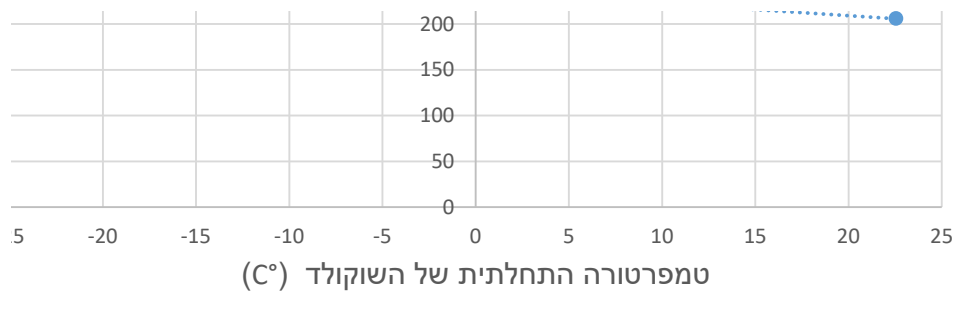


משך זמן עד התחלת התכה - חימום בין ידיים	משך זמן עד התחלת התכה - חימום בבן מארי
500	545
260	201
160	60
260	280
229	138
206	83

שוקולד מריר	שוקולד 85% קקאו
500	260
260	229
160	206

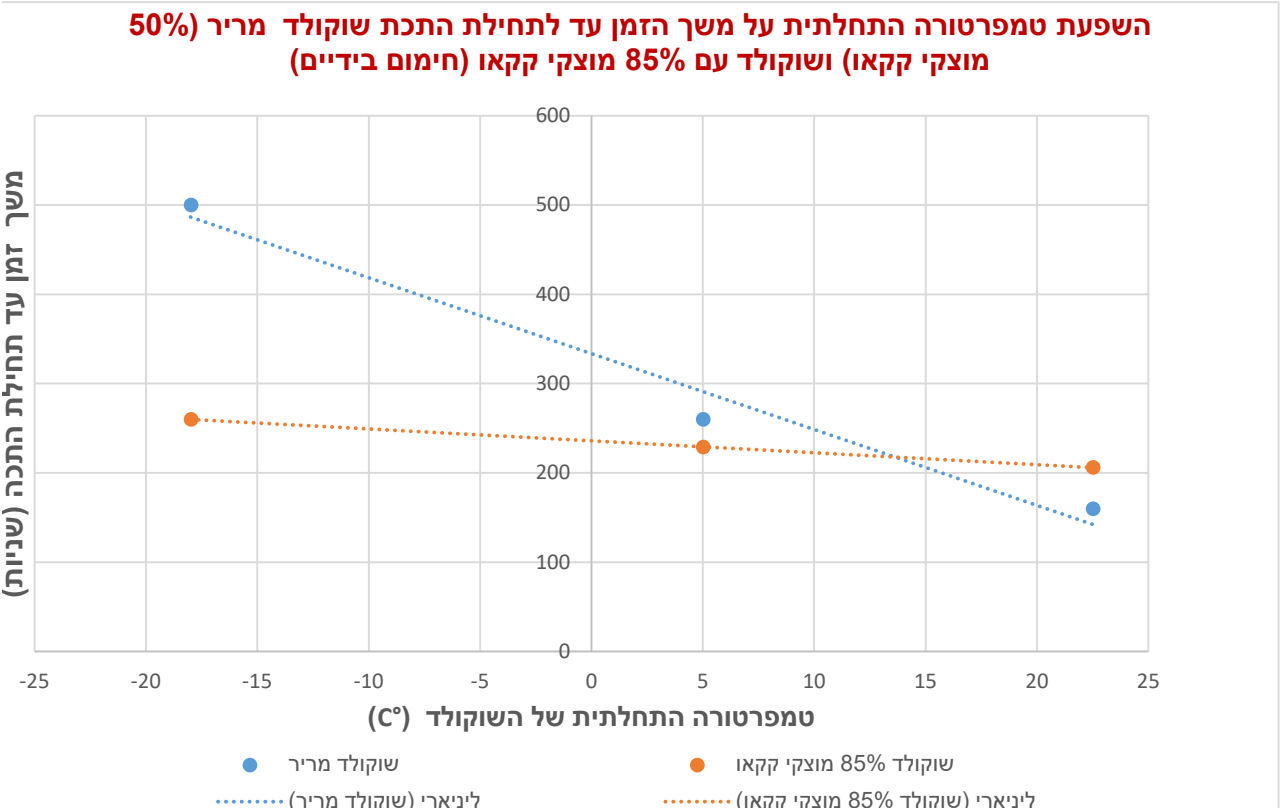
חימום ידיים	חימום בן מארי
-18	-18
5	5
22.5	22.5





שוקולד	טמפ' התחלתי	משך זמן עד התחלת התכה - חימום בין כפות הידיים (שניות)
--------	-------------	---

500	-18	שוקולד מריר
260	5	שוקולד מריר
160	22.5	שוקולד מריר
260	-18	שוקולד 85% מוצי
229	5	שוקולד 85% מוצי
206	22.5	שוקולד 85% מוצי
545	-18	מריר באן מארי
201	5	מריר באן מארי
60	22.5	מריר באן מארי
280	-18	באן מארי 85%
138	5	באן מארי 85%
83	22.5	באן מארי 85%



פחות

יותר

