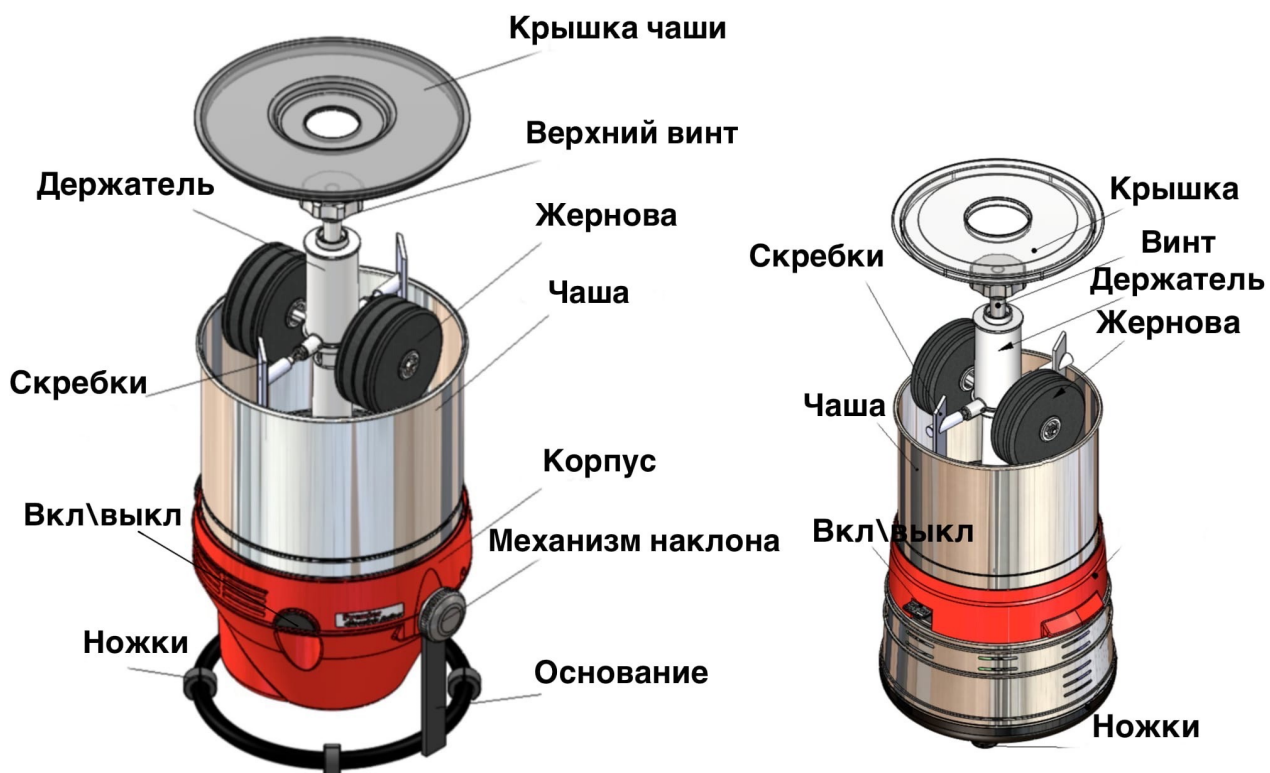


Стартовое руководство для меланжеров Премьер

Более полная инструкция доступна по этой ссылке
<https://melangeur.ru/kratkoe-rukovodstvo.html>

1. Проверка меланжера



Изучите конструкцию меланжера по этой ссылке <https://youtu.be/qTUfZcSrmjU> и проверьте целостность всех частей после транспортировки.

2. Настройка меланжера

Для успешной работы меланжер необходимо правильно собрать. Правильное выравнивание скребков (дефлекторов, якорей) и сила прижатия жерновов являются ключевыми моментами. Смотрите ниже ссылки на видеоролики, которые помогут настроить ваш меланжер

<https://youtu.be/fzNl3eYL2Zw>
<https://youtu.be/LGrbD8mNbbA>

3. Предварительная чистка меланжера

Перед тем как делать в первый раз шоколад или ореховую пасту меланжер необходимо почистить от заводской пыли, вы можете использовать растительное масло или сахар, но мы рекомендуем масло. См. по ссылке ниже <https://youtu.be/we6C29ATHro>

Всегда выбрасывайте сахар или масло после первой чистки, так как они содержат каменную пыль.

4. Мойка и сушка меланжера

Выньте жернова из чаши меланжера и полностью разберите их. Хорошо промойте, как и чашу. Высушите на воздухе. Никогда не используйте посудомоечную машину. Обратите внимание, что влага имеет тенденцию

скапливаться в центре жерновов. Чтобы детали высохли быстрее вы можете использовать фен в течении нескольких минут, см. <https://youtu.be/hbncketQM0Y>

5. Сборка меланжера

Соберите блок жерновов. Расположение скребков (дефлекторов, якорей) имеет важное значение. Для правильной настройки их вернитесь пожалуйста к шагу номер 2.

6. Выбор ингредиентов

Выберите рецепт, который хотите приготовить. Нужно вдохновение? Ознакомьтесь пожалуйста со страницей рецептов для меланжера <https://melangeur.ru/reczeptyi/>

7. Измельчение и конширование

Тепло, давление и постепенное добавление ингредиентов играют ключевую роль в начале работы. Слишком быстрая загрузка чаши приведет к остановке камней и не позволит меланжеру вращать чашу. Постепенно добавляйте ингредиенты. Одновременно можно использовать фен, чтобы поднять температуру (необязательно). Поверните верхний фиксирующий винт, чтобы увеличить давление, см. шаг 2. Верхний фиксирующий винт можно полностью затянуть только после того, как масса станет текучей. Для первой партии мы рекомендуем начать с базового рецепта

темного шоколада, такого как приведенный ниже <https://melangeur.ru/recept-1.html>

8. Дополнительное конширование

Если вы решите дополнительно коншировать шоколад длительное время, обязательно полностью ослабьте верхний прижимной винт, чтобы не происходило дальнейшего измельчения частиц какао. Чрезмерное измельчение может привести к загустению массы и более интенсивному износу жерновов.

9. Извлечение готового продукта

Как только вы будете удовлетворены текстурой и вкусом продукта, можно его извлекать. Никогда не храните шоколад или другие продукты в чаше меланжера.

10. Хранение меланжера

Вымойте, высушите и соберите меланжер. Рекомендуется всегда хранить меланжер чистым, сухим и с закрытой крышкой.

Это краткое стартовое руководство представляет собой небольшой обзор вашего меланжера Premier и основных этапов приготовления шоколада.

Обязательно обратитесь к полному руководству пользователя для получения более подробной информации и детальных объяснений. Также вы можете

найти эту информацию на нашем сайте melangeur.ru и
группе вк <https://vk.com/bobcacao>