

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CONCHADOR DE BILLAS / REFINADOR



Típicamente, el chocolate conchado se describe con un sabor suave en comparación con uno no conchado. La amargura se reduce, permitiendo que otras notas de sabor sean más pronunciadas.

La fricción interna de las vías de refinado, eleva la temperatura constante, lo que provoca la evaporación de componentes volátiles con el vapor. La temperatura puede elevarse a 80° C para el chocolate negro, pero no debe exceder de 55°C de chocolate con leche.

La ventaja de nuestra conchada es la reducción de tiempo a 12 horas, que a menudo tomaba 72 horas en las tradicionales canchadoras de rodillos. Llegando sin problema a 30µm micras Garantizando después del conchado los componentes en los sólidos de sabor a cacao, grasa y en las superficies de azúcar han sido igualados.