

SCHOKOLADE TEMPERIEREN MIT DEM THERMAPEN® THERMOMETER

Temperierte Schokolade ist glatt, glänzend und bildet beim Kühlen keinen Grauschleier. In der Pâtisserie wird temperierte Schokolade für Schokoladenüberzüge, Pralinen etc verwendet.

Dafür wird flüssig verarbeitete Schokolade, die später zum Erstarren gebracht wird, erst vorkristallisiert. Sie wird definiert geschmolzen, gekühlt und wieder erwärmt. Niedrig schmelzenden Kristalle werden aufgeschmolzen, so dass sich nur noch hochschmelzende Kristalle in der Schokolade befinden.

Einfaches Schokolade temperieren mit dem Thermapen® Thermometer:

1. Wasserbad/Bain-Marie: Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen. Geeignete Schüssel darauf setzten.
2. Schokolade Kuvertüre fein hacken und 3/4 davon in die Schüssel geben.
3. Die Schokolade unter Rühren schmelzen, bis die Thermapen® Temperatur 55-58°C für dunkle Schokolade oder 45-50°C für Milkschokolade/weisse Schokolade anzeigt.
4. Schüssel vom Wasserbad entfernen und restliche 1/4 Schokolade beigegeben.
5. Gut durchrühren und einschmelzen bis die Thermapen Temperatur 28-29°C für dunkle Schokolade oder 26-27°C für Milkschokolade/weisse Schokolade anzeigt.
6. Die Schüssel zurück auf das Wasserbad geben und rühren. Auf eine Endtemperatur von 31-32°C für dunkle Schokolade oder 29-30°C für Milkschokolade/weisse Schokolade erhitzen.