

KUVERTÜRE TEMPERIEREN

Anleitung:

1. Ca. 2/3 der Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig auflösen. Temperaturen:

- ca. 40-45 °C bei dunkler Kuvertüre
- 40-42 °C Bei Vollmilchkuvertüre
- max. 40 °C bei weißer Kuvertüre haben

Achtung: bitte unbedingt darauf achten, dass kein Wasser dabei in die Kuvertüre gelangt. Die Kuvertüre klumpt sonst und kann nicht mehr gerettet werden!

2. Restliche Kuvertüre zur warmen flüssigen Kuvertüre geben, dabei aber nochmals eine kleine Menge zurückhalten Kuvertüre gut verrühren, so dass alle Bestandteile aufgelöst sind. Die Kuvertüre sollte jetzt eine Temperatur haben von:

- 28 °C bei der dunklen
- 27 -28°C bei der Vollmilch
- 27°C bei der weißen Kuvertüre

Die zurückgehaltene Kuvertüre braucht man, falls die Kuvertüre noch nicht kalt genug ist. Einfach nochmal den Rest dazu geben und ebenfalls unter Rühren auflösen.

3. Jetzt die Kuvertüre wieder vorsichtig im Wasserbad anwärmen auf:

- Dunkle Kuvertüre auf 32-33 °c
- Vollmilch auf 30-31°C
- Weiße Kuvertüre auf 29-30°C

4. Wenn nun alle Bestandteile aufgelöst sind und die richtige Temperatur erreicht ist, sollte man noch einen „Probe“ machen. Man taucht dazu einfach ein kleines Messer kurz in die Schokolade und legt es auf Seite, um zu sehen, wie schnell die Kuvertüre fest wird und wie das Ergebnis dann aussieht. Die Probe sollte in 3-4 Minuten angezogen sein.

Falls die Probe zwar fest ist aber noch Streifen zu sehen sind, weiterrühren. Es sind noch nicht alle Bestandteile optimal vermischt. Falls die Probe fest ist, aber keinen Glanz hat, nochmals kurz anwärmen und wieder gut verrühren.