

Tempereren

in de microgolf ... de gemakkelijkste thuismethode

Chocolade tempereren is synoniem voor het voorkristalliseren van de cacaoboter in chocolade en heeft alles te maken met de verwerkingstemperatuur. Door te 'tempereren' wordt de aanwezige cacaoboter in een stabiele kristalvorm gebracht. Dit garandeert de hardheid, de krimpkracht en de glans van het afgekoelde eindproduct. De 3 factoren die bij tempereren een rol spelen zijn tijd, temperatuur en beweging.

Stap 1



Giet de Callebaut callets in een plastic of glazen kom.

Plaats de kom in de microgolfoven en smelt ze op 600-800 W.

Stap 2



Haal de kom om de 30 seconden uit de microgolfoven en roer goed door de callets, zodat de temperatuur zich homogeen verspreidt en ze niet verbranden.

Stap 3



Blijf dit herhalen tot de chocolade volledig gesmolten is.

Meet de temperatuur:

47° voor puur

45° voor melk

43° voor wit

Stap 4



Voeg nu kleine hoeveelheden callets toe. Roeren is de boodschap. Voeg pas nieuwe callets toe, als de andere volledig verdwenen zijn.

Meet de temperatuur:

31° à 32° voor puur

29° à 30° voor melk (tussen 31,4 en 31,8 als je beginner bent)

28° à 29° voor wit

De chocolade is nu getempereerd en klaar om te verwerken. **Succes!**