

Kuvertüre temperieren Schokolade schmelzen

Nachstehende Tipps wurden uns von Petra Wohlers in der Facebookgruppe [Backen und Kochen mit Kenwood](#) zur Verfügung gestellt.

Ziel des Temperieren ist es, die Kakaobutter in der Kuvertüre dazu zu bringen, bestimmte, erwünschte, Kristallformen zu bilden, anderen aber nicht. Das geschieht, indem die Kuvertüre zunächst geschmolzen, dann abgekühlt und schließlich auf die Verarbeitungstemperatur gebracht wird. Beim Temperieren durchläuft die Kuvertüre also **drei verschiedene Temperaturen**, die für die einzelnen Sorten (Zartbitter, Vollmilch, weiss) jeweils unterschiedlich sind. Ich halte mich an folgende Temperaturen:

Zartbitterkuvertüre: Schmelzen bei 40-45 Grad, Abkühlen auf 28-30 Grad, Verarbeitungstemperatur 31-32 Grad

Vollmilch: schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 27 bis 28 Grad, Verarbeitungstemperatur 29-30 Grad

Weisse Schokolade: schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 26-27 Grad, Verarbeitung bei 28-29 Grad.

Ich stelle an der CC die jeweils niedrigste angegebene Temperatur ein, denn Schäden durch zu hohe Temperaturen kann man nicht mehr ausgleichen. Ich habe die Temperaturanzeige immer im Blick, um ggf. nachzujustieren. Beim Temperieren soll immer leicht gerührt werden, ich lasse das mit dem Flexi bei Stufe 1 machen.

Bei Mischungen aus verschiedenen Kuvertüren (z. B. ein Überzug aus Bitter- und Vollmilchkuvertüre, die gemischt werden) ist die jeweils niedrigere Temperatur zu wählen, in

diesem Fall also die für Vollmilch.

Sous vide garen – Tipps und Tricks

Die goldenen Sous vide Regeln, zusammengestellt von Martin Willmann

1. Das Fleisch erst in das Wasser geben, wenn die Temperatur erreicht ist.
2. Das Fleisch braucht ausreichend Wasser um sich, damit die Technik richtig funktioniert.
3. Damit überall die gleiche Temperatur herrscht, benötigt man eine Umwälzpumpe. Hat man keine, ist es umso wichtiger, dass viel Wasser vorhanden ist.
4. Das Fleisch sollte so kurz wie möglich aber so lange wie nötig im Wasser bleiben. Umso länger, desto mehr Wasser wird dem Fleisch entzogen und am Ende ist es trocken/krümelig. Sous vide heißt nicht, dass man das Fleisch solange im Wasser lassen kann wie man will (jedenfalls nicht ohne Qualitätsverlust). Lediglich die Kerntemperatur kann definiert werden.
5. Ein 6cm dickes Roastbeef ist z.B. nach 50-60 Minuten fertig. Bleibt es länger im Wasser bringt das nichts mehr außer Qualitätsverlust, vorausgesetzt die Temperatur ist überall gleich und es ist genug Wasser vorhanden.
6. Weniger ist mehr.
Ich gare z.B. maximal 1kg Roastbeef (1,5 kg würden auch gerade so noch passen) auf 8L Wasser.

Fragen und Antworten zum Sous vide garen:

Frage: Kann man das fertig gegarte Fleisch warmhalten?

[Antwort Patrick Pilar:](#) Wenn ich zum Beispiel Lamm-Nierstück mache, dann lasse ich das Wasser auf 56° aufheizen und lege dann das vakuierte Fleisch ins Wasser für rund 45 Minuten. Nehme es dann raus und lasse es 5 Minuten eingepackt ruhen. Dann schneide ich den Vakuumbbeutel auf, nehme alle Kräuter und Knoblauch vom Fleisch weg und brate es dann scharf auf beiden Seiten an. Und dann wird serviert.

Wenn der Besuch Verspätung hat oder sonst was meinen Zeitplan verzögert, dann lasse ich das Fleisch einfach weiter im warmen Wasser liegen. Passieren kann da nichts, denn die Kerntemperatur ist nach wie vor dann bei 56°.

Wenn Du dafür den Ofen benutzen willst, dann schalte den Ofen auf Umluft, Temperatur knapp unter 60°, schüttele das 56° warme Wasser von der CC-Schüssel in einen vorgeheizten Topf, (60° damit das Wasser nicht abkühlt, wenn man es in den Topf leert) und dann kannst Du das Fleisch auch im Ofen warm halten und so weiter fahren, wie wenn du das Fleisch in der Schüssel von der CC hättest. Und nun, gutes Gelingen und einen guten Appetit.

[Antwort Frank Mattner](#) Du kannst bei SV auch problemlos das Essen am Tag vorher machen, dann im Eiswasser abkühlen und dann am nächsten Tag für 45 min. bei der gewünschten Kerntemperatur reaktivieren.

Hinweis: Wegen Keimen etc. sollte das Fleisch natürlich nicht stundenlang im Wasser liegen.

Erläuterung

Hartweizengrieß/Semola

Semola – was bedeutet das eigentlich?

Bei der Nudelproduktion ist oft von „**Semola**“ die Rede. Korrekt müsste jedoch eigentlich von „**Semola di grano duro**“ gesprochen werden – im besten Fall noch mit dem Zusatz „**rimacinata**“.

Im Folgenden eine kurze Erklärung der italienischen Begriffe, damit es verständlicher wird:

□ Grundbegriffe

- **Semola = Grieß**
 - **Farina = Mehl**
 - **Grano duro = Hartweizen**
 - **Grano tenero = Weichweizen**
-

□ Was bedeutet „rimacinata“?

Das Wort „**rimacinata**“ begegnet einem oft.

Ich würde es als „**wieder gemahlen**“ übersetzen – und zwar wirklich **zweifach gemahlen**:

- zuerst wird das Korn zu Grieß vermahlen (kleine Kügelchen)

- anschließend ein zweites Mal, damit es deutlich feiner wird
-

□ Warum ist Hartweizen so wichtig?

Um Nudeln „al dente“ zu bekommen, benötigt man **Hartweizengrieß** (kein Weichweizen).

Das bedeutet:

- Für Pasta braucht man **Semola di grano duro**
 - oder alternativ Produkte mit „**Farina**“ + „**Grano duro**“
-

□ Unterschied: gemahlen oder nicht gemahlen

Wenn auf der Packung nur steht:

- „**Semola di grano duro**“ → dann ist es nur Hartweizengrieß (nicht weiter gemahlen)

Für die Nudelproduktion kann man sowohl Grieß als auch gemahlene Grieß verwenden.

Unterschiede in der Praxis:

- **Ungemahlener Grieß** funktioniert gut für viele Standardnudeln
 - **Gemahlener Grieß** sorgt oft für eine feinere Struktur und gleichmäßigere Optik
-

□ Einfluss bei gefärbten Nudeln

Werden Nudeln gefärbt, kann es passieren, dass sich die Farbe bei ungemahlenem Grieß nicht ganz gleichmäßig verteilt.

Mit gemahlenem Grieß ist die Optik meist etwas feiner und homogener.

□ Einfluss bei Pasta-Maschinen & Matrizen

Bei gepressten Nudeln (z. B. mit **Pastafresca** oder **Pastamaker**) spielt die Matrize eine wichtige Rolle:

- Bei **großen Auslässen** ist ungemahlener Grieß meist unproblematisch
- Je **filigraner die Matrize**, desto wichtiger ist der Mahlgrad

Ich habe selbst schon erlebt, dass bei ungemahlenem Grieß bei sehr feinen „Funghi“-Matrizen teilweise nur Fetzen entstanden sind.

Mit **zweifach gemahlenem Grieß aus der Getreidemühle** kamen dagegen wunderschöne, saubere Formen heraus.

□□ Meine Empfehlung

Ich verwende für die Nudelproduktion am liebsten [dieses Semola](#) aus einer kleineren Mühle in Italien.

Er ist:

- sehr zuverlässig in der Verarbeitung

- und preislich absolut attraktiv
-

☐☐ Hartweizengrieß vs. Semola – warum der Unterschied?

Oft stellt sich die Frage, warum manchmal von **Hartweizengrieß** und manchmal von **Semola** gesprochen wird.

- Wird von **Hartweizengrieß** gesprochen, stammt dieser meist aus Deutschland
- Wird von **Semola** gesprochen, ist es in der Regel italienischer Hartweizengrieß

Der deutsche Hartweizengrieß ist eine andere Züchtung, da er mit weniger Sonne auskommen muss.

Er funktioniert ebenfalls gut für Pasta.

Wenn ich die Wahl habe, greife ich persönlich zum italienischen Produkt – dieser wirkt für mich etwas hochwertiger.

Aber grundsätzlich funktionieren beide.

⚙️☐ Selbst mahlen möglich

Natürlich kann man den nicht 2 x gemahlten Grieß auch selbst mit einer **Getreidemühle** mahlen.

□ Fragen?

Bei weiteren Fragen erreicht ihr mich gerne bei [Backen und Kochen mit Kenwood](#) □

Butter aus Sahne machen



Foto von Gisela Martin

Was tun, wenn der Kühlschrank leer ist und man vergessen hat Butter zu kaufen?

Die CC macht aus Sahne Butter und der Tag ist gerettet

Chapeau!

Zutaten:

Sahne

Zubereitung:

Sahne in Kessel und mit Ballonschneebeesen auf hoher Stufe (5) schlagen.

Zuerst wird es "geschlagene Sahne", dann wird sie gelblich und flockt aus. Dann entsteht auf einmal ganz viel Flüssigkeit und

die Sahne flockt ein zweites Mal aus und wird fest.
Bei mir dauerte es bei 200 ml Sahne ca. 11 Minuten.

Die Butter auf ein Zewatuch zum Abtropfen geben. Fertig!

Aktives und Inaktives Backmalz

Aktives und Inaktives Backmalz

Information von Karin AM

Es gibt aktives und inaktives. Inaktives ist nur für Farbe und Geschmack. Aktives verbessert zudem Kruste (wird schön rösch) und auch die Krume (schön weich und locker). Backmalz kann man durch Honig ersetzen. Allerdings ist das logischerweise auch nur mit inaktivem zu vergleichen. Selbst hergestelltes Backmalz ist meist nur inaktiv. Für aktives darf das gekeimt Korn nie über 60 Grad erhitzt (und schon gar nicht geröstet) werden (über dieser Temperatur gibt es keine Enzymaktivität mehr. Kaufen kann man Pulver und Sirup (flüssiges). Der Sirup ist meist bedingt durch die Herstellungsweise aber inaktiv. Hab mir aber auch sagen lassen dass es auch aktives Flüssigmalz gibt (ich habs noch nie gesehen).

Herstellung von Backmalz



[Rezept](#) und Fotos von [Fee's Koch und Backwelt](#)

Zutaten:

250g keimfähige Gerste

Wasser

Zubereitung:

Ich habe die Gerste erst gut durchgespült. Diese habe ich dann in eine Schüssel mit Sieb gegeben, mit Wasser bedeckt und dann 12 Std. einweichen lassen (mit Deckel).



Nach dem Einweichen habe ich das Wasser abgekippt und die Gerste gut durchgespült zurück in das Sieb gegeben. Nun habe ich sie weitere 12 Std. im halb geschlossenem Deckel ohne Wasser stehen lassen.

Danach noch einmal durchspülen und weitere 12 Std. keimen lassen.

Nun müssten sich deutlich Keime zeigen.



Wenn nicht weitere 12 Std. warten.

Wenn keine da sind, die Gerste auf einem Backblech verteilen. Nun wird die Gerste erst bei 75°C Umluft im Backofen 60 Min. getrocknet. Danach die Temperatur auf 130°C erhöhen und die Gerste rösten. Dies hat etwa 40 Min. gedauert.



Nach dem Rösten habe ich die Gerste gut auskühlen lassen und dann im Blender der Cooking Chef gemahlen.



Hollandaise

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Nelke

1 Lorbeerblatt

5 Pfefferkörner weiß (ich nehm schwarze)

0,1 l trockener Weißwein

Prise Zucker

250g Butter

4 Eigelb

1 EL Zitronensaft

weißer Pfeffer

Prise Salz

Worcestersoße

Zubereitung:

Die Gewürze zerstampfen, kurz ohne Fett anrösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit einer Prise Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Passieren und erkalten lassen.

Die Butter handwarm erwärmen.

Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in die Schüssel der Cooking Chef geben und den Profi-Ballonschneebeesen einsetzen.

Auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78°C ca. 1 Minute zu einem festen Schaum schlagen (P-Taste bei CC, Temperaturtaste bei CCG gedrückt halten, Kindersicherung). Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Emulsion entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Tipps von Manfred Cuntz:

Ich mache immer viel mehr von der Reduktion und koche sie in kleine 80ml Gläschen ein. Das spart viel Zeit.

Kokosmilch – selbstgemacht



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Mal keine Kokosmilch zu Hause, oder es bleibt immer ein Rest über, dann hilft vielleicht der Tipp: Kokosflocken und Wasser = Kokosmilch

Zutaten:

200 g Kokosflocken

1/2l Wasser

Zubereitung:

Habe die Kokosflocken und das Wasser in den Bleder geben und einige Minuten auf fast höchster Stufe gemixen. Ich habe es mal durch ein Sieb gefüllt, da ich noch nicht weiß, ob ich für die Creme nur die Milch möchte.

Sauerteig

Brotbackexperiment



Fotos und Beschreibung von [Fee`s Koch- und Backwelt](#)

Von Fee´s Koch- und Backwelt wurde uns nachstehender Erfahrungsbericht über die Herstellung vom ersten Sauerteig übermittelt. Herzlichen Dank liebe Fee für den aufschlußreichen Bericht!

Tag 1: 100g Weizenvollkornmehl vermischt mit 100g Wasser. Diesen Ansatz habe ich 12 Stunden, bis zum nächsten Morgen, in meinen Backofen gestellt mit brennender Lampe (das soll die richtige Temperatur bringen und man merkt dass der Backofen deutlich wärmer ist, etwa 30°C).



Tag 2: Nach den 12 Stunden habe ich alles einmal verrührt und zurück in den Ofen gestellt. Nach weiteren 12 Stunden war das erste Auffüllen an der Reihe. Dazu habe ich weitere 100g Weizenvollkornmehl und 100g Wasser zugegeben. Alles wieder schön verrührt und zurück in den warmen Ofen.



Tag 3: Wieder nach 12 Stunden: rühren. Mittlerweile hat mein Sauerteig, bzw. dass was er mal werden soll, einen eigenartigen Geruch. Schwer zu beschreiben nach was er riecht, jedenfalls nicht unangenehm. Am Abend gab es dann wieder eine Auffüllung.

Tag 4: Man erkennt eine starke Blasenbildung auf dem Teig, wenn man den Deckel hebt. Nach 12 Stunden habe ich mein kleines Raubtier wieder gerührt und nach weiteren 12 Stunden wieder gefüttert. Zum Geruch: leicht bitter, aber nicht unangenehm stinkend, sauer oder verdorben.

Tag 5: „Ich kann ihn gut riechen“... Das Raubtier, wie ich meinen Sauerteig nun liebevoll nenne, hat mittlerweile einen angenehmen, einfach gut riechenden Duft entwickelt. Ich habe ihn am Morgen wieder gerührt und abends mit 100g Weizenmehl und 100g Wasser aufgefüllt. Das war nun die vorerst letzte Raubtierfütterung. Morgen werde ich mit meinem Sauerteig dann das erste Brot backen.

Tag 6: Mein Raubtier wird nun erleichtert. Das erste Brot soll in den Ofen. Hierzu habe ich bereits gestern Abend einen Vorteig gerichtet. Nun geht es ans Brot backen:

Fazit: Ich habe es geschafft ein sehr gut schmeckendes Sauerteigbrot zu backen und bin zufrieden mit meinem Ergebnis. Mein kleines Experiment war für mich ein voller Erfolg und macht mir Mut für weitere Tests und höhere Schwierigkeitsgrade.

Garzeiten-Tabelle von Kenwood

Garzeitentabelle

Hier geht es zur Kenwoodseite "[Garzeitentabellen](#)" für einen Ausdruck oder zum Abspeichern des pdfs (Bitte nicht das oben rechts stehende Symbol dazu verwenden)

Eine weitere hilfreiche Seite findet ihr hier [Kerntemperatur](#)

Sous Vide Tabelle

Sous Vide Tabelle von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Und noch eine Tabelle

Sous Vide Tabelle von Douglas E. Baldwin

[Guide_German](#)

Quelle: <http://www.douglasbaldwin.com>