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.