



Schmelzen der Schokolade



Wichtig für die Weiterverarbeitung ist das vollständige Auflösen der Schokolade. Wir unterscheiden zwischen vier Schmelzmethoden. Durch das Hacken der Schokolade wird das Schmelzen beschleunigt.



Schmelzen im Temperierapparat
Die gehackte Schokolade wird in den 45°C warmen Temperierapparat eingefüllt und über Nacht stehen gelassen.



Schmelzen im Wasserbad
Die gehackte Schokolade wird in eine Chromstahlschüssel gegeben. Diese Schüssel ins genau passende Bain-marie stellen. Das Wasser sollte nicht kochen, um eine Dampfbildung zu vermeiden. Wassertemperatur ca. 60°C



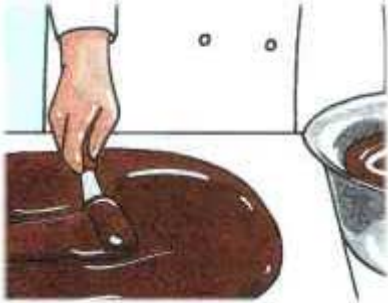
Schmelzen im Mikrowellenofen
Wird nur für kleinere Mengen empfohlen. Die Schokolade sollte möglichst fein gehackt werden. Aufwärmen in Intervallen und unter ständiger Überwachung der Temperatur.



Schmelzen im Wärmeschrank
Die gehackte Schokolade wird in eine Chromstahlschüssel gegeben. Diese Schüssel wird über Nacht in einen Wärmeschrank gestellt. Schranktemperatur ca. 45°C

Temperieren der Schokolade

2 / 5



Tablier - Methode

2/3 der auf 45-50°C erwärmten Schokolade auf dem Marmortisch abkühlen. Dazu wird die Masse solange mit einem Spatel ausgestrichen und zusammengekommen, bis sie dickflüssig wird (26-28°C). Danach wird die tablierte Masse mit der noch warmen gemischt und gut durchgerührt. Die Schokoladentemperatur beträgt nun ca. 30-32°C.



Impf - Methode

1/3 geraspelte Splitter mit 2/3 aufgelöster Schokolade (45-50°C) mischen und gut umrühren. Je nach Temperatur mehr oder weniger geraspelte Splitter zugeben. Durch leichtes Nachwärmen oder Zugabe von warmer Schokolade erreichen wir die Verarbeitungstemperatur von 30-32°C.



Temperierapparat

Am Abend die Schokolade grob gehackt einfüllen und eine Temperatur von 35-38°C einstellen. Am nächsten Morgen die Schokolade gut durchrühren. Verarbeitungstemperatur 30-32°C. Das Einstellen des Thermostats erfordert eine gewisse Übung, bis Zeit und Mengenangaben übereinstimmen. Im Zweifelsfall lieber tiefere Temperaturen einstellen und bei Bedarf etwas nachwärmen.



Wasserbad

Die warme Schokolade wird in eine Chromstahlschüssel eingefüllt. In einem Doppelpülbecken wird einmal warmes- und einmal kaltes Wasser eingefüllt. Unter regelmässigem Rühren wird die Schokolade, durch das Eintauchen der Schüssel ins kalte Wasser auf 27-28°C temperiert. Wenn die Schokolade anzuziehen beginnt, sollte sie kurz im warmen Wasser angewärmt werden. Verarbeitungstemperatur 30°C.

Zu kalt:

Wird die Schokolade beim Tablieren oder Impfen zu stark abgekühlt, kann sie auch durch Aufwärmen nicht mehr in die richtige Konsistenz gebracht werden. Die Schokolade ist dickflüssig und kann nur durch nochmaliges Schmelzen (45-50°C) und Temperieren korrigiert werden.

Zu warm:

Wird die Schokolade mehr als 0.5°C höher als die Verarbeitungstemperatur erwärmt, zerstört man das homogene Kakaobuttergefüge, und der Temperiervorgang muss wiederholt werden, d.h. vollständiges Schmelzen (45-50°C) und dann erneutes temperieren.

Tipps

Die idealen Verarbeitungstemperaturen:

Dunkle Schokolade	32°C
Milch Schokolade	31°C
Weisse Schokolade	30°C
Raumtemperatur	20°C

- Die Schokolade sollte nicht über 50°C erwärmt werden.
- Beim Schmelzen im Wasserbad den Kontakt mit Wasserdampf vermeiden. Ideale Wassertemperatur 60°C.
- Nach dem Schmelzen der Schokolade muss diese immer gut gemischt werden. Die Schokolade sollte nicht geschlagen werden, da sie sonst schaumig wird.
- Die Temperatur im Arbeitsraum sollte kühl gehalten werden, so um die 20°C.
- Die Praliné-Interieurs sollten Raumtemperatur aufweisen.
- Wird Schokolade über mehrere Tage flüssig gehalten, so scheiden sich Festbestandteile und Kakaobutter. Entweder pro Tag 2-3 mal durchrühren oder nach Gebrauch erstarren lassen und im festen Zustand lagern.
- Geraspelte Schokoladespäne nehmen leicht Feuchtigkeit auf. Diese Schokolade wird körnig und kann nicht mehr befriedigend weiterverarbeitet werden.
- Schokolade ist geschmacksempfindlich und muss somit beim Lagern vor Fremdgeschmack geschützt werden.

Häufige Fehler:

- Die Schokolade ist zu dickflüssig.
- Wasserdampfeinfluss
- feuchte Unterlage beim Hacken
- zu starkes Abkühlen beim Temperieren
- temperierte Masse zu lange stehengelassen

Einflüsse durch Wasser oder Wasserdampf können in der Regel nicht korrigiert werden. Weitere Verwendung dieser Schokolade für Füllungen und Saucen.

- Es hat kleine Klümpchen (Zuckerkristalle) in der Schokolade.
- Kondenswassereinflüsse. Bei zu grossen Temperatur-Unterschieden zwischen Lager und Arbeitsraum bildet sich auf der Oberfläche der Schokolade Kondenswasser. Beim Trocknen vermischt sich das Wasser an der Oberfläche mit dem Zucker und bildet kleine Zuckerkristalle.

Beim Auftreten von Kondenswassertropfchen auf der Schokolade sollte die Oberfläche abgeschabt werden. Die Schokolade nicht zu kalt lagern.

- Die überzogenen Pralinen sind matt-grau.
- Keine ausreichende Kühlung der Pralinen nach dem Überziehen.
- Die Erstarrung dauerte zu lange.

Produkte zum Erstarren in einen Kühlschrank geben.

- Auf den überzogenen Pralinen bildet sich Fettreif.
- Die Raumtemperatur ist zu hoch.
- Die Schokolade war beim Verarbeiten zu warm.
- Das Intérieur war zu warm.
- Einflüsse durch andere Wärmequellen z.B. Sonneneinstrahlung

Einhalten der Verarbeitungstemperaturen
Produkte vor Wärmeeinstrahlung schützen
Intérieur - Temperatur wie Raumtemperatur

- Streifenbildung auf den Produkten sichtbar.
- Die Schokolade wurde nicht richtig gemischt oder die Verarbeitungstemperatur war zu niedrig.

Vor dem Verarbeiten intensiv umrühren

- Die Pralinen sind glanzlos.
- Verarbeitungstemperatur war zu warm.
- Intérieur war zu kalt.

Temperiervorgang wiederholen
Intérieur genug lange bei Raumtemperatur
anklimatisieren lassen.

- Schokolade ist schaumig.
- Zu kalte Schokolade wurde zu stark gerührt/geschlagen. Sie ist zähflüssig.

Schokolade vorsichtig nachwärmen, ohne
Überschreitung der Verarbeitungstemperatur.
Falls nicht möglich - Temperierung wiederholen.