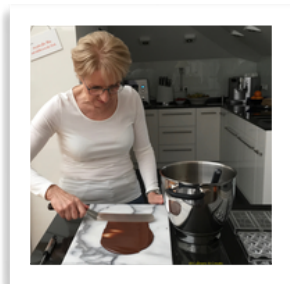
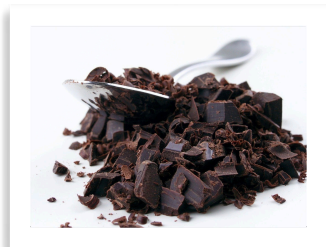


Schokolade oder Kuvertüre...?

Was ist der Unterschied...?



Worin besteht denn nun der Unterschied?

Beide bestehen aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker. Was beide unterscheidet ist der Fettgehalt. Kuvertüre muss laut Kakaoverordnung mindestens 31% hochwertige Kakaobutter enthalten. Bei Schokolade sind es 18 %. Kuvertüre enthält mehr Fett, deshalb ist sie nach dem Schmelzen flüssiger und lässt sich gleichmäßiger verarbeiten. Wichtig ist, genau auf die richtige Temperatur der Kuvertüre zu achten. Wird sie zu warm oder zu schnell verarbeitet, erscheint der fertige Überzug/-guss grau.

Egal ob Schokolade oder Kuvertüre, sie wird zunächst einmal im Wasserbad aufgelöst und dabei auf maximal 45-50°C erwärmt. Danach wird sie so weit herunter gekühlt, bis die enthaltene Kakaobutter zu kristallisieren beginnt.

Anschließend wird sie wieder sehr vorsichtig erwärmt, bis sie die benötigte Temperatur erreicht hat. Hier ist ein Thermometer wichtig. Die Angabe für die optimale Temperatur differiert, je nach Hersteller, leicht.

Optimale Verarbeitung bei:

dunkle Kuvertüre	31°-32,5°C
helle oder Milch-Kuvertüre	29°-31°C
weiße Schokolade	28°-29°C
Schokoladen-Dekomasse	28°-29°C

Die Bereiche von/bis ergeben sich aus den unterschiedlichen Herstellerangaben.

Ganz genau wird es mit einem Temperiergerät. Es lohnt sich, wenn man häufiger Schokolade, Kuvertüre oder Kakaomasse verarbeiten möchte.

Bevor der Schmelzvorgang beginnen kann, muss die Schokolade/Kuvertüre sehr klein geschnitten/gehackt werden. Ich selbst verwende ausschließlich noch Callets von Callebaut (s.Link Pati-Versand), das sind kleine Schokotropfen/-Chips. Das erspart mir das zerkleinern. Diese Schokolade/Kuvertüre ist sehr hochwertig.

Schokolade/Kuvertüre muss immer im Wasserbad, niemals direkt im Topf, erhitzt werden. Sie würde an- bzw. verbrennen. Eine Alternative ist z.B. die Cooking Chef, sie läßt sich auf die Temperatur einstellen und rührt gleichzeitig vorsichtig, sodass die Schokolade nicht ansetzen bzw. verbrennen kann.

Um die Schokolade optimal abzukühlen gibt es zwei Möglichkeiten:

Die erste Möglichkeit ist das Tablieren. Hierbei wird etwa ein Drittel der Masse auf eine Marmorplatte gegeben und mit der Winkelpalette (s.Bild oben) auf der Platte hin und her gestrichen, bis sie etwa 25°C erreicht hat. Mit der Palette wird die abgekühlte Masse wieder zusammengekratzt und in die übrige, noch warme Schokoladenmasse gegeben. Dadurch kühlt die Masse recht schnell ab. Aufpassen, die Schokolade auf der Platte in Bewegung halten, sie darf nicht zu fest bzw. kalt werden, sonst wird sie klumpig. Diese Schokolade nun in den Kessel zurückgeben und gut vermengen. Die Masse sollte bei dunkler Schokolade nun 32°C haben. Sollte sie noch zu warm sein, muss der Vorgang des Tablierens wiederholt werden. Ist sie zu kalt, vorsichtig erhitzen.

Eine andere Möglichkeit ist das Impfen. Hierbei wird die warme Schokolade mit fein geschnittener fester Schokolade "geimpft", bis sie die richtige Temperatur hat und ggf. auch wieder leicht erwärmt.

Fehler:

Hat man die Schokolade nicht richtig temperiert kann sie:

- wenig oder keinen Glanz haben
- grau werden
- sich nicht aus der Form lösen

Flecken kann es geben wenn Schokoladenformen

- fettig sind und nicht gut poliert wurden (mit Wattepad)
- mit Reinigungsmitteln gewaschen wurden (nur mit heißem Wasser auswaschen)
- vor dem Benutzen zu kalt waren
- die feste Schokolade mit Gewalt aus der Form entfernt wurde

Sprünge kann es geben wenn:

- die Schokolade vor dem Erkalten in den Kühlschrank oder die Kühltruhe gestellt wurde

Zu dicke Kuvertüre erhält man

- wenn die Masse zu schaumig gerührt wurde - dann kristallisiert sie aus
- zu viel Luft eingerührt wurde
- zu lange/langsam verarbeitet wurde

In diesen Fällen muss man sie wieder leicht erwärmen, dabei auf die jeweilige maximale Temperatur achten!