

Pralinen - Konfekt

Temperieren – Vorkristallisieren von Schokolade

Schokoladen und die dazu geeigneten Temperaturen für ihre Verarbeitung

Dunkle Schokolade	ideale Verarbeitungstemperatur: 31-32 °C
Milkschokolade	ideale Verarbeitungstemperatur: 29,5-30,5°C
Weißer Schokolade	ideale Verarbeitungstemperatur: 28,5-29,5°C
Schokolade mit Geschmack versetzt (z.B. Karamell, etc.)	

Die maximalen Verarbeitungstemperaturen hängen vom Fettgehalt der Schokolade ab, daher können die Werte bei unterschiedlichen Schokoladen leicht schwanken!

Arbeitsbeschreibung: Tabliermethode

- Man benötigt eine kühle Arbeitsfläche (am besten Marmor oder Granit), eine Spachtel und eine Palette.
- 2/3 der geschmolzenen Schokolade auf die Arbeitsfläche ausgießen
- Die Schokolade mit Hilfe der Spachtel und Palette in Bewegung halten. Am einfachsten ist es wenn man die Schokolade abwechselnd über die Arbeitsfläche verstreicht und dann wieder zur Mitte zusammenschieben.
- Diesen Vorgang solange wiederholen, bis sich die Schokolade verdickt beziehungsweise anziehen beginnt (die Kristallisation hat begonnen).
- Die vorkristallisierte Schokolade wieder zur restlichen in den Schneekessel zurückputzen
- Anschließend gut durchrühren damit eine gleichmäßig warme Masse entsteht.
- Eventuell die Schokolade etwas nachwärmen.
- Vorsicht nur kurz dafür mehrmals nachwärmen.

Weitere Arbeitstechniken: Impfmethode & Wasserbad

- Impfmethode: Man benötigt geschmolzene und gehackte Schokolade. Dabei die gehackte Schokolade unter die geschmolzene Schokolade rühren. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis sich die gehackte Schokolade aufgelöst hat und die erwünschte Temperatur erreicht ist.
- Wasserbad: Man benötigt geschmolzene Schokolade. Dabei die geschmolzene Schokolade in einem Schneekessel in einem Wasserbad mit kaltem Wasser unter ständigem Rühren abkühlen und dadurch die Kristallisation herbeiführen. Vorsicht, es darf kein Wasser in die Schokolade gelangen, weil sie sonst eindickt.

Konsistenz der Schokolade einstellen

- Je nach dem was man glasieren beziehungsweise überziehen möchte benötigt man verschiedene Zähigkeit (Dicke) der Schokolade.
- Abhilfe: Kakaobutter

Kontrolle

- **Es empfiehlt sich vor der Verarbeitung der temperierten Schokolade einen Test durchzuziehen.**
- Dazu, einfach die Pallettenspitze mit der temperierten Schokolade benetzen und härten lassen. Danach die Eigenschaften prüfen ob die Schokolade richtig temperiert ist.

Erwünschte Eigenschaften beim Endprodukt

- Schöne, steifenfreie glänzende Oberfläche
- Harter /guter Bruch
- Zart schmelzender Charakter
- Gute Schrumpffähigkeit
- Angenehme Farbe

Nicht erwünschte Eigenschaften beim Endprodukt

- Grauweiß gesprenkelte Schokolade
- Keine Schrumpffähigkeit
- Körnige brüchige Struktur
- Probleme beim Lösen aus der Form