

Schokolade richtig lagern und verarbeiten

Tipps zur richtigen Lagerung:

- ▶ Niemals im Kühlschrank, zu feucht!
- ▶ Keine direkte Sonneneinstrahlung oder Wärmeeinwirkung (z. B. Schaufensternähe im Laden)
- ▶ Kühle, nicht schwankende Zimmertemperatur von 16 – 18 °C
- ▶ Tipp für angebrochen Tafeln: Aufbewahrung in einer Blechdose

Tipps zur Verarbeitung von Schokolade und Kuvertüre:

Schokolade lässt sich nur im Wasserbad optimal schmelzen. Dazu einen Topf mit Wasser erhitzen und die fein gehackte Schokolade / Kuvertüre in eine hitzebeständige Schale geben. Die Schale in den Topf stellen und die Schokolade schmelzen lassen.

Wichtig: In die Schale darf keine Feuchtigkeit, auch kein Wasserdampf, gelangen, sonst wird die Schokolade sofort fest. Die optimale Schmelztemperatur beträgt 40 – 45 °C (Backthermometer).

Zur optimalen Verarbeitung sollte Schokolade anschließend temperiert werden. Es gibt verschiedene Verfahren, z. B. die Impf-Methode. Bei dieser gibt man der geschmolzenen Schokolade eine kleine Menge nicht geschmolzene, fein gehackte Schokolade bei und rührt diese gut ein. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, ggf. noch einmal kurz erwärmen oder direkt verarbeiten. Optimale Verarbeitungstemperatur: je nach Sorte 30 – 32 °C.