

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE

Kuvertüre richtig temperieren

Die Basics

Kuvertüre sollte das Mittel der Wahl beim Herstellen feiner Köstlichkeiten mit Schokolade sein. Kuvertüre wird im Vergleich zu normaler Schokolade beim Schmelzen dünnflüssiger und ist so besser zu verarbeiten. Das liegt an dem höheren Kakaobutteranteil von mindestens 31 % („normale“ Schokolade mindestens 18 %). Beim Aufschmelzen für die Verarbeitung muss ordentlich und sauber vorgegangen werden, sonst sind die Ergebnisse schnell verpfuscht.

Das merkt man an fehlendem Glanz, bröseligem statt knackigem Bruch und fleckiger, unappetitlicher Oberfläche.



Einer der häufigsten Fehler: Der Kontakt von Kuvertüre mit Wasser oder Wasserdampf. Dadurch wird die Kuvertüre sofort fest und unbrauchbar. Dies geschieht häufig beim Schmelzen der Kuvertüre im Wasserbad. Am besten funktioniert es, wenn die Schale einen größeren Durchmesser hat als der Topf oder aber beide Gefäße lückenlos ineinander passen.

Beim Schmelzen im Wasserbad muss des Weiteren genau auf die Temperatur der Schokolade geachtet werden. Dies kann am besten mit einem digitalen Backthermometer überwacht werden. Insgesamt sollte die Schmelztemperatur der Kuvertüre je nach Sorte 40 – 45 °C nicht überschreiten, um die Schokoladenstruktur nicht zu zerstören.

Ein simples Schmelzen im Wasserbad reicht aber keinesfalls aus für gute Ergebnisse. Um die Kuvertüre auf die richtige Verarbeitungstemperatur zu bringen, muss sie die drei Phasen des Temperierens durchlaufen. Der Grund liegt in der chemischen Struktur der Kakaobutter begründet.

Schritt 1: Die Kuvertüre wird bei 40 – 45 °C aufgeschmolzen.

Schritt 2: Die Kuvertüre wird unter ihren Schmelzpunkt runtergekühlt, je nach Sorte zwischen 26 und 29 °C. Die sogenannte Vorkristallisation beginnt.

Schritt 3: Die Vorkristallisation wird abgebrochen, indem die Kuvertüre auf ihre Verarbeitungstemperatur (Bitter 32 – 33 °C, Milch 30 – 31 °C, Weiß 29 – 30 °C) erwärmt wird.

Die folgenden zwei Methoden haben sich für das Temperieren als besonders bewährt erwiesen:

1. Die Impf-Methode

Die Impf-Methode eignet sich sehr gut für den Hausgebrauch und die Herstellung kleinerer Mengen temperierter Kuvertüre. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Kuvertüre zerkleinern, am besten hacken.
2. 2/3 der Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (je nach Sorte max. 45 °C). Mit Backthermometer überwachen.
3. Schüssel vom Wasserbad nehmen und das restliche Drittel Kuvertüre kräftig und zügig einrühren. Dabei möglichst wenig Luft in die Schokolade rühren (Löffel immer in der Masse lassen).
4. Wenn die zugegebene Kuvertüre geschmolzen ist und die Masse zäh wird, erneut ins Wasserbad setzen und kurz erwärmen. Ist die jeweilige Verarbeitungstemperatur (siehe oben) erreicht, sofort vom Wasserbad nehmen. Die Kuvertüre ist nun einsatzbereit. Gegebenenfalls während der Verarbeitung immer wieder kurz ins Wasserbad setzen, um die Verarbeitungstemperatur zu halten.

2. Die Tablier-Methode

Die Tablier-Methode kommt hauptsächlich im Profi-Bereich zum Einsatz und eignet sich vor allem gut für größere Mengen an Kuvertüre. Beim Tablieren braucht man neben einer Marmorplatte (z. B. Arbeitsplatte in der Küche) zusätzlich eine Metallpalette und einen -spachtel als zusätzliche Werkzeuge. Die Vorgehensweise:

1. Kuvertüre zerkleinern, am besten hacken.
2. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (je nach Sorte max. 45 °C). Mit Backthermometer überwachen.
3. 2/3 der Kuvertüre auf die Marmorplatte geben und mit zügigen Bewegungen mit der Palette verstreichen. Die Schokolade in die Mitte schieben und dabei regelmäßig die Palette mit dem Spachtel abstreifen.
4. Wenn die Kuvertüre anzuziehen beginnt, sofort wieder unter die Kuvertüre in der Schüssel rühren. Die Kuvertüre rasch zu einer homogenen Masse verrühren. Sie sollte idealerweise nun schon die jeweilige Verarbeitungstemperatur haben. Die Kuvertüre ist nun einsatzbereit. Gegebenenfalls während der Verarbeitung immer wieder kurz ins Wasserbad setzen, um die Verarbeitungstemperatur zu halten.