

Wat is tempereren?

Het doel van het tempereren van chocolade is het voorkristalliseren van de cacaoboter in de chocolade en heeft alles te maken met de verwerkingstemperatuur van chocolade. Tijdens het tempereren verandert de cacaoboter in de chocolade in een stabiele kristalvorm. Dit zorgt voor de hardheid, krimpkracht en glans van het afgekoelde eindproduct. Als de chocolade op normale manier wordt gesmolten (tussen 40 en 45 °C) en vervolgens wordt gekoeld tot de verwerkingstemperatuur, zal het afgewerkte product niet glanzen. Als u een bijzondere manier hanteert om chocolade op de juiste verwerkingstemperatuur te laten komen, zult u wel het gewenste eindresultaat bereiken. Dat is wat we bedoelen met tempereren: chocolade tot de juiste verwerkingstemperatuur brengen zodat er voldoende stabiele kristallen ontstaan. De 3 factoren die belangrijk zijn tijdens het tempereren zijn tijd, temperatuur en beweging.

Stap 1

Giet Callets in een plastic of glazen kom.



Stap 2

Plaats de kom in de magnetron en smelt de Callets op 800-1000 W.



Stap 3

Haal de Callets om de 15 tot 20 seconden uit de magnetron en roer ze goed zodat de temperatuur van de Callets zich gelijkmatig verspreidt en de Callets niet verbranden.



Stap 4

Blijf dit herhalen tot de chocolade bijna volledig gesmolten is. Er zouden nog kleine stukjes Callets zichtbaar moeten zijn in de kom.



Stap 5

Roer de chocolade goed tot alle stukjes Callets zijn verdwenen en tot een licht verdikte gelijkmatige vloeistof is verkregen: de chocolade is getempereerd en klaar om te verwerken.



Welke Callebaut chocolade moet getempereerd worden?

Alle chocolade dient getempereerd te worden voordat u deze gebruikt om te vormen / gieten, spuitfiguren te maken, om cakes of bonbons mee te glaceren. Kortom, telkens wanneer chocolade een perfecte glans en hardheid moet vertonen.

Als u chocolade toevoegt aan gerechten om smaak toe te voegen (bijvoorbeeld bij het bereiden van mousses of Bavarois en crèmes) volstaat het meestal om de chocolade te smelten. Tempereren is in deze gevallen niet vereist. Alle recepten zullen duidelijk aangeven of de chocolade getempereerd dient te worden of niet.