






Couverture temperieren

Schritt für Schritt Anleitung

Welche Couverture benötigt welche Verarbeitungstemperatur?

Couverture		Temperatur 1	Temperatur 2	Temperatur 3
Dunkel		45 °C	28–29 °C	32–33 °C
Milch		45 °C	27–28 °C	31–32 °C
Weiss		45 °C	26–27 °C	29–30 °C

Anleitung

Beispiel anhand 900 g Milchcouverture

1. Gib zwei Drittel der gewünschten Menge Couverture in das Temperiergerät und stelle dieses auf 45 °C ein. Die von uns empfohlene Idealmenge ist 600 g = 2/3. Die Couverture mit geschlossenem Deckel für 4 bis 6 Stunden schmelzen lassen.
2. Sobald die Couverture geschmolzen ist und 45 °C erreicht hat, wird das letzte Drittel der Drops hinzugegeben. Bei unserer Idealmenge wären dies 300 g = 1/3.
3. Rühre die Couverturedrops unter die geschmolzene Couverture und stelle das Temperiergerät auf 30 °C zurück. Lasse die Couverture abgedeckt für 5 Minuten ruhen.
4. Nach 5 Minuten die Couverture gut umrühren und weitere 5 bis 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
5. Jetzt sollten wirklich nur noch vereinzelt kleinere Couverture Drops zu sehen sein. Die Schokolade ist dickflüssig und sollte eine Temperatur von 26 bis 29 °C aufweisen, dies variiert je nach Couverturesorte.
- 6a. Die eher dickflüssige Couverture muss nun zusätzlich mithilfe eines Heissluftföhns erwärmt werden, bis die optimale Endtemperatur erreicht wurde. Diese beträgt je nach Couverturesorte zwischen 30 und 33 °C. Lieber vorsichtig und in kleineren Etappen immer wieder nachwärmen, als einmal zu stark, da mit dem Temperierprozess ansonsten erneut begonnen werden muss.
- 6b. Wer keinen Heissluftföhn besitzt, kann die dickflüssige Couverture auch über einem Wasserbad erwärmen. Dazu wenig Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen, dann auf die kleinste Stufe zurückstellen, die Couverture in einer passenden Schüssel über dem Dampf erwärmen. Die Couverture vorsichtig und nicht zu heiss erwärmen.
7. Dazu immer auf das Muster achten, wie oben abgebildet. Die Couverture ist dann optimal temperiert, wenn mit einem Gummischaber oder Rührspatel ein Muster gemacht werden kann, welches auf der Couvertureoberfläche erkennbar bleibt und nicht komplett verschwindet oder sehr dickflüssig wirkt.
8. Teste das Ergebnis anhand einer Probe. Tauche einen Spatel in die Couverture und lass die Probe bei Raumtemperatur (max. 24 °C) für 10 Minuten anziehen. Ist die Raumtemperatur zu hoch, gib die Probe für kurze Zeit in den Kühlschrank.
9. Zieht die Couverture rasch an und erhält einen schönen Glanz, kannst Du sie weiterverarbeiten.