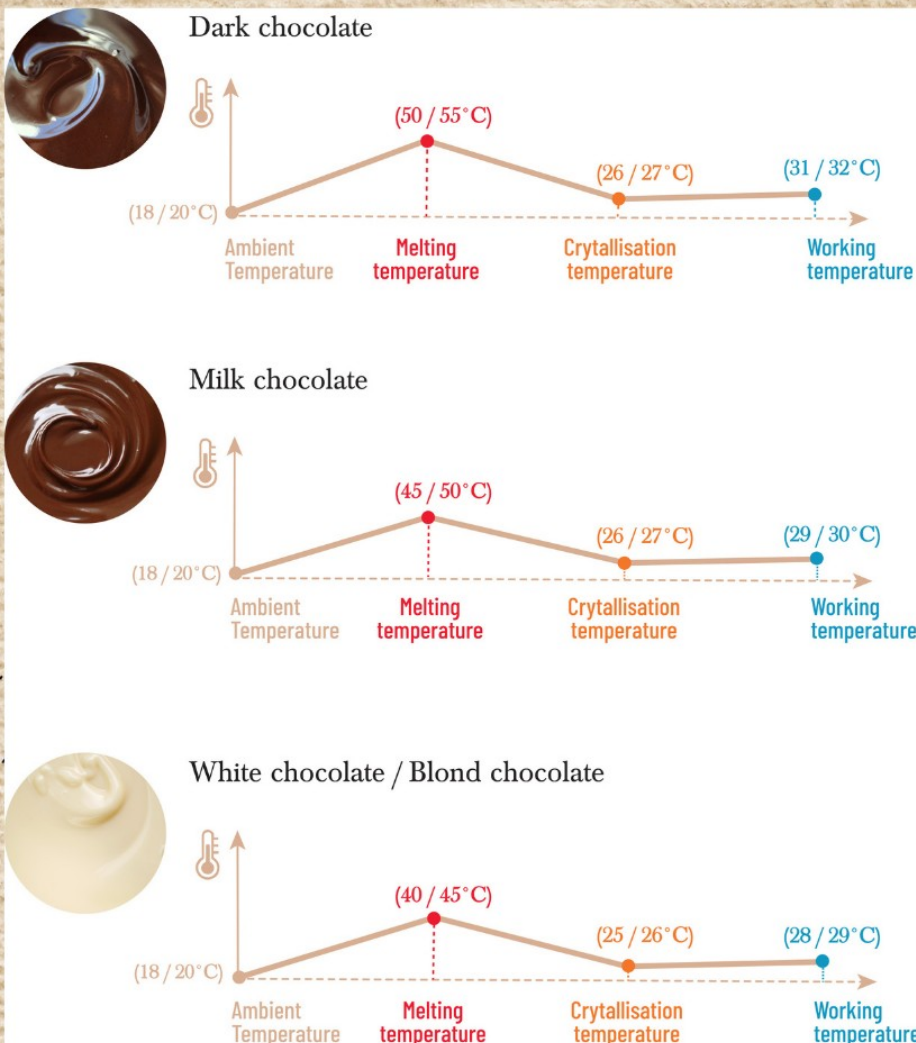


Sjokolade (tempering technique)

Temperering av sjokolade innebærer å smelte sjokoladen og nøye kontrollere temperaturkurven for å oppnå best mulig resultat. Et vellykket tempereringsprosjekt gir skinnende, glatt sjokolade med lett uttrekking og en klar knekk. For å lykkes trenger du et nøyaktig termometer og høykvalitets sjokolade med høyt kakaosmørinnhold (couverturesjokolade).



Oppskrift



- Bruk "BAIN MARIE" teknikken
- Varm opp sjokoladen til dens smeltetemperatur.
- Fremtving kun dannelsen av de gode krystallene som gir en blank og sprø sjokolade. Når disse gode krystallene er tilstede, vil de andre ikke ha noe annet valg enn å ordne seg riktig.
- Før sjokoladen tilbake til en «arbeidstemperatur» uten å ødelegge de gode krystallene.

Som du kan se, må temperaturene følges nøyaktig på graden, så du vil trenge et termometer.