



Temperieren von Kuvertüre

Zutaten für 1 Liter:

KUVERTÜRE 1 KG

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Kuvertüre in Chips	500 g	Zerlassen	55°C	800 U/min	8 Min.	Geschlossen	
2	Kuvertüre in Chips	500 g	Hinzugeben	32°C	500 U/min	5 Min.	Offen	Abschmecken
3			Pürieren	32°C	800 U/min	30 s		Ohne Luftzufuhr homogenisieren
4			Testen	32°C				Kristallisation auf Backpapier testen
5			Kristallisation prüfen	32°C	220 U/min			Die Kuvertüre muss sich leicht ablösen lassen und glatte Bruchstellen aufweisen.
6			Kristallisation Verwenden	32°C	220 U/min			Die Drehzahl während der Verwendung beibehalten.



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Wenn das Ergebnis des Tests nicht überzeugend ist, den Vorgang wiederholen.
Nur hochwertige Kuvertüre verwenden.