



Elaboración de chocolate de cubierta

Ingredientes para 1 litro de preparación:

CHOCOLATE DE CUBIERTA 1 KG

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Cubierta en forma de discos	500 g	Hacer derretir	55°C	800 rpm	8 min	Cerrado	
2	Cubierta en forma de discos	500 g	Incorporar	32°C	500 rpm	5 min	Abierto	Probar y rectificar la sazón.
3			Licuar	32°C	800 rpm	30 s		Homogeneizar sin incorporar aire
4			Prueba en papel	32°C				Realizar una prueba de cristalización de la cubierta en papel sulfurizado
5			Verificación de la cristalización	32°C	220 rpm			El chocolate de cubierta debe desprenderse sin dificultad en la prueba y quedar quebradizo.
6			Cristalización Utilizar	32°C	220 rpm			Mantener la velocidad de rotación durante toda la utilización.



CONSEJO DEL CHEF

Si la prueba del papel no es concluyente, repetir la operación.
Es importante utilizar un chocolate de cubierta de calidad.