

# Temperering af Chokolade

- og andre tips fra BageBixen.dk!

## Fremgangsmåde:

Når man arbejder med ægte chokolade, er det vigtigt, at chokoladen bliver tempereret. Temperer man ikke sin chokolade risikerer man, at chokoladen enten stivner alt for hurtigt eller alt for langsomt, og samtidig vil den hurtigt blive grå og kedelig at se på.

Der findes forskellige metoder til, hvordan man temperer sin chokolade. I metoden herunder beskriver vi temperering i en chokoladesmelter.

Start med at hakke chokoladen, som du ønsker at bruge i mindre stykker.

Sæt smelteren på 50° C og hæld 2/3 af chokoladen i. Rør jævnlige rundt og varm op til op til 48° C. Det kan tage fra 1-4 timer alt efter hvor meget du smelter. Vigtigt: Brug et termometer til at kontrollere med.

Nu hældes resten af chokoladen i smelteren, der samtidig skrues ned på den ønskede arbejdstemperatur - se temperaturene længere nede.

Rør stille og roligt rundt i massen indtil al chokoladen er smeltet i skålen, og arbejdstemperaturen er opnået. Chokoladen bør nu være tempereret.

Den optimale arbejdstemperatur for chokolader er:

29° C for hvid chokolade

30° C for mælkechokolade

31° C for mørk chokolade

Tip: Skal du bruge chokoladen til at overtrække med, kan det eventuelt være en god ide at tilsætte 15% chokoladefedt til chokoladen. Chokoladefedt fortynder chokoladen, og derved er det også muligt at opnå et tyndere lag chokolade, når man overtrækker lækkerier som for eksempel flødeboller, hjemmelavet is og Sarah Bernhardt.

- God fornøjelse og velbekomme :-)



Besøg os på [www.BageBixen.dk](http://www.BageBixen.dk)  
og se det store udvalg