

## [WARENKUNDE 16]

### Kuvertüre temperieren – Anleitung

#### 1. Kuvertüre zerkleinern



Um die Kuvertüre richtig temperieren zu können, muss sie erst einmal zerkleinert werden. Benutze dafür ein möglichst scharfes Messer mit langer, glatter Klinge. Gib anschließend circa zwei Drittel der zerkleinerten Kuvertüre in eine Edelstahlschüssel mit rundem Boden.

#### 2. Temperatur messen



Erhitze nun in einem kleinen Topf circa 1 bis 2 cm Wasser. Sobald es kocht, Topf vom Herd nehmen und die Schüssel mit der Kuvertüre darauf stellen. Nun unter ständigem Rühren die Kuvertüre zum Schmelzen bringen. Sollte die Hitze nicht ausreichen, den Topf wieder kurz auf die heiße Herdplatte stellen. Wichtig: Die Kuvertüre muss eine Temperatur von 40–45 °C erreichen. Überprüfe sie mit einem Thermometer.

### 3. Übrige Kuvertüre dazugeben



Nimm die Schüssel mit der Kuvertüre wieder vom Wasserbad und stelle sie auf eine kühle Fläche, zum Beispiel die Fensterbank im Winter. Gib nun die restliche zerkleinerte Kuvertüre hinzu und rühre sie ununterbrochen.

### 4. Temperatur messen



Die Kuvertüre muss dabei auf 27–28 °C abkühlen. Anschließend kannst du die Kuvertüre auf die gewünschte Verarbeitungstemperatur erhitzen:

- weiße Schokolade: 30–31 °C
- Vollmilchkuvertüre: 31–32 °C
- Zartbitterkuvertüre 32–33 °C

## 5. Test: Kuvertüre richtig temperiert?



Teste, ob die Kuvertüre richtig temperiert wurde: Tauche ein Messer in die temperierte Kuvertüre ein und lege es beiseite. Nach 2–3 Minuten sollte die Kuvertüre fest geworden sein. Dauert es länger, muss die Kuvertüre noch einmal neu temperiert werden.

## 6. Perfekte Kuvertüre



Halte die Kuvertüre beim Verarbeiten auf der idealen Temperatur. Sollte sie zu kühl werden, einfach die Schüssel wieder aufs Wasserbad stellen. Ist sie zu warm, unter Rühren wieder abkühlen lassen. Wichtig: In die Kuvertüre darf kein Wasser gelangen, sonst verdirbt sie!

Tipps:

Sollte die Kuvertüre nach dem Temperieren nicht flüssig genug sein zum Überziehen kann man etwas Kakaobutter mit maximal 30°C zugeben.

Wenn man Zeit sparen will kann man etwas Öl in die Kuvertüre geben, dann spart man sich das richtige Temperieren.