

TEMPEREREN VAN CHOCOLADE IN DE MAGNETRON voor chocolade vormpje en bonbons

Wat is tempereren?

Chocolade tempereren is het voorkristalliseren van de cacaoboter in de chocolade en heeft alles te maken met de verwerkingstemperatuur van chocolade. Door te tempereren, wordt de aanwezige cacaoboter in een stabiele kristalvorm gebracht. Dit garandeert de hardheid, de krimpkracht en de glans van het afgekoelde eindproduct. Chocolade gewoon smelten (op 40°C - 45°C) en laten afkoelen tot zijn verwerkingstemperatuur levert **geen** glanzend eindresultaat op. Als u de chocolade tempereert zult u **wel** een glanzend eindresultaat krijgen. Dat is wat men bedoelt met tempereren: de chocolade op haar verwerkingstemperatuur laten komen zodat er voldoende stabiele kristallen ontstaan. De 3 factoren die bij tempereren een rol spelen zijn tijd, temperatuur en beweging.

Tempereren van chocolade in de magnetron is ideaal voor kleinere hoeveelheden chocolade.

1. giet de chocolade callets in een plastic of glazen kom die geschikt is voor de magnetron.
2. plaats de kom in de magnetron en smelt de chocolade callets bij 800 - 1000 Watt.
3. haal de kom elke 20 seconden uit de magnetron en roer de callets goed door zodat de temperatuur van de callets zich homogeen verspreidt en de callets niet verbranden.
4. blijf dit herhalen tot de chocolade gesmolten is, maar er nog enkele tientallen stukjes callets zichtbaar zijn.
5. stop met opwarmen en roer de massa goed door tot alle callets-deeltjes weg zijn en er een homogene, iets dikvloeibare massa is: de chocolade is getempereerd en klaar om te verwerken. Dit is een van de belangrijkste onderdelen voor een goed eindproduct, een paar minuten goed roeren levert een beter product op.
6. roer er eventueel vulling door (rozijn, stukjes noot, kokos etc.) en vul de vormpjes met de chocolademassa.
7. klop de vormpjes lichtjes op een harde ondergrond om de luchtbelletjes in de chocolademassa te laten ontwijken.
8. strijk de bovenkant glad zodat er alleen maar chocolade massa in de vormpjes zit.
9. zet de vorm 15 minuten in een diepvries en haal daarna de bonbons uit de vormpjes. Ze lossen dan gemakkelijk, glanzen en hebben de juiste hardheid.
10. Is dat niet het geval, herhaal stap 1 tot 9.

Wanneer moet u tempereren? Alle chocolades dienen getempereerd te worden voor u ze gebruikt om te gieten, er spuitfiguurtjes mee maakt, gebak of soezen bedekt of bonbons mee maakt.... kortom: wanneer de chocolade de perfecte glans en hardheid moet vertonen.

Wanneer u iets op smaak brengt met chocolade (bijvoorbeeld mousses of bavarois), volstaat het meestal om de chocolade te smelten. Daar is tempereren niet noodzakelijk.

GEVULDE BONBONS

1. volg stap 1 tot en met 5.
2. vul de vormpjes met de chocolademassa, laat een even staan en draai de vorm om op een rooster en laat de overtollige chocolade uit de vormpjes lopen.
3. de chocolade laten stollen en de vormpjes vullen. Zoveel ruimte aan de bovenkant laten dat er nog een chocolade op kan om de bonbon te sluiten
4. de rest van de chocolademassa weer tempereren en over de vulling gieten.
5. ga verder vanaf punt 8.