



Die Prise Wissenschaft

Schokolade temperieren

Schokolade zu temperieren ist ein äusserst wichtiger Schritt für all jene, die sich daran versuchen wollen aus Schokolade selber Pralinen herzustellen oder für Dessert-Kreationen Deko-Elemente zu zaubern. Wird flüssige Schokolade nicht temperiert verfestigt sie sich zwar, verliert aber ihren Glanz, bricht nicht schön und kriegt oft diesen unschönen weissen Schleier.

Dazu muss man wissen, dass das komplexe Kristallisationsverhalten der in der Schokolade enthaltenen Kakaobutter dafür verantwortlich ist, ob eine Schokolade die gewünschten Eigenschaften aufweist oder nicht.

Die verschiedenen Kristallformen führen zu verschiedenen Eigenschaften der Schokolade. Der Prozess des Temperierens hat nun zum Ziel, der flüssigen Schokolade möglichst viele der stabilen Kristallformen der Kakaobutter zuzuführen.

Die eine Methode ist eine Impfmethode; das heisst, dass der geschmolzenen Schokolade klein gehackte Schokolade zugegeben wird, welche ja die gewünschte Struktur und somit die gewünschte Kristallform der Kakaobutter hat.

Für eine weitere Methode benötigt man reine Kakaobutter. Hierfür wird der geschmolzenen Schokolade, sobald sie auf 35°C abgekühlt ist, Kakaobutter zugegeben. Auf 100 g Schokolade kommt 1 g Kakaobutter.