



COUVERTURE TEMPERIEREN

Impfmethode

01

Couverture zerkleinern

- Drops nehmen oder Couverture zerkleinern. Gib anschliessend circa zwei Drittel der zerkleinerten Couverture in eine Edelstahlschüssel mit rundem Boden.

02

Couverture schmelzen

- Couverture unter ständigem Rühren schmelzen (Wasserbad oder Temperiergerät) **Wichtig:** Die Couverture muss eine Temperatur von 40-45 °C erreichen, jedoch nie über 50°C. Mit einem Thermometer überprüfen.

03

Übrige Couverture dazugeben

- Von der Hitzequelle wegnehmen und die restliche zerkleinerte Couverture hinzugeben, dabei gut Umrühren.

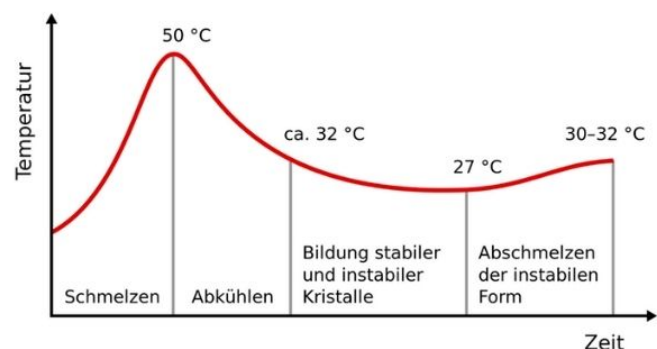
04

Temperatur messen

- Die Couverture bei Raumtemperatur auf ca. 27-28 °C abkühlen lassen. Anschliessend die Couverture auf die gewünschte Verarbeitungstemperatur erhitzen:
 - Weisse Couverture: 29-30 °C
 - Vollmilch Couverture: 30-31 °C
 - Zartbitter Couverture: 32-33 °C

Test: Couverture richtig temperiert?

Tauche ein Messer in die temperierte Couverture, nach 2-3 Minuten sollte die Couverture fest sein. Dauert es viel länger oder wird es grau, muss neu temperiert werden.



Das Temperieren mit Kakaobutter

Mycryo ist eine Kakaobutter in Pulverform

Eine wahre Revolution, wenn es ums Temperieren geht!

Perfekt zum Vorkristallisieren von Couverture geeignet.

Anleitung:

1. Couverture bei 40 – 45° C schmelzen (Wasserbad)
2. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen; 34-35° C bei dunkler Couverture, 33-34°C bei den anderen
3. 1% Kakaobutter Pulver dazugeben (10g bei 1kg Couverture) und gut vermischen
4. Wenn die Couverture die ideale Temperatur erreicht hat, kann sie verwendet werden. Für eine Verwendung während eines längeren Zeitraums die Couverture auf der idealen Temperatur halten.

Temperaturen

	Ideale Verarbeitungstemperatur
Dunkel	32-33° C
Milch	30-31° C
Weiss	29-30° C



Durch die Beigabe des Kakaobutter in Pulverform ist die temperierte Couverture etwas weniger empfindlich und daher für Anfänger bestens geeignet.