Schokolade temperieren mit der Impfmethode

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	290 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, Schneebesen

1. In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel 250 g Kuvertüre über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, Kuvertüre vom Herd nehmen. Nach und nach übrige Kuvertüre mit einem Schneebesen unterrühren, sodass die geschmolzene Schokolade langsam runterkühlt. Temperierte Schokolade zum Dekorieren von Kuchen oder Pralinen weiterverarbeiten.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Um zu testen, ob das Temperieren der Schokolade erfolgreich war, kannst du einen Löffel in die Schokolade tauchen. Wird diese Schokolade in wenigen Minuten fest, ist dir das Temperieren gelungen.

Info: Für das richtige Gelingen lohnt es sich, ein Thermometer zu verwenden. Die optimale Verarbeitungstemperatur der jeweiligen Kuvertüre beträgt:

Zartbitterschokolade: 29–32 °C
Vollmilchschokolade: 29–30 °C
Weiße Schokolade: 28–29 °C

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	416 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	28 g