

Temperieren und Verarbeiten von Kuvertüre

Fast jeder, der sich einmal an das Arbeiten mit Kuvertüre herangewagt hat, kennt das Problem: Die Kuvertüre wird grau oder nicht richtig fest oder schmilzt zu schnell in der Hand. Wir haben hier Anleitungen und Tipps zusammengetragen, damit es beim nächsten Mal besser klappt. Die Beschreibung ist ausführlich, so dass auch die Hintergründe nachvollziehbar sind. Mit diesem Verständnis lässt sich mit Kuvertüre wesentlich besser arbeiten, denn es ist sowohl wichtig zu wissen, wie man mit Kuvertüre arbeitet als auch warum man so arbeitet.

Natürlich gibt es auch noch eine Kurzanleitung zum Temperieren der Kuvertüre, eine Fehlerquellentabelle sowie ein paar Tricks für alle diejenigen, die sich an das Temperieren noch nicht heranwagen möchten oder hierfür keine Zeit und vielleicht auch keine Lust haben, damit es dennoch klappt! Viel Spaß beim Ausprobieren. Für Fragen und Anregungen stehen wir gern zur Verfügung.

Raumtemperatur

Grundsätzlich ist beim Verarbeiten von Kuvertüre darauf zu achten, dass die Raumtemperatur nicht mehr als 20°C beträgt. Hohlkörper und Schalen, die verwendet werden, dürfen nicht an einem zu warmen Ort stehen, da sonst die Kuvertüre droht weich zu werden. Alle Produkte, die mit Kuvertüre bearbeitet werden sollen, müssen ebenfalls diese Raumtemperatur haben.

Auflösen der Kuvertüre

Die Kuvertüre immer in einem Wasserbad auflösen und auf max. 40-45°C erhitzen, nie direkt auf dem Herd, da diese sonst anbrennt. Das Wasser ist kurz unter dem Siedepunkt zu halten und besonders die Vollmilch- und die weiße Kuvertüre sollten regelmäßig umgerührt werden, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Milcheiweiß der Kuvertüre gerinnt. Das macht sich bemerkbar durch kleine Krümelchen in der Kuvertüre, dieser Prozess ist auch nicht mehr umkehrbar, wenn das Eiweiß erst einmal geronnen ist. Das passiert auch, wenn die Kuvertüre über 45°C erhitzt wird.

Außerdem ist darauf zu achten, dass kein Tropfen Wasser oder Wasserdampf in die Kuvertüre gelangt, da die Kuvertüre sonst nicht mehr richtig fest und zu dickflüssig wird. Das liegt daran, dass der Kakao in der Kuvertüre mit dem Wasser beginnt aufzuquellen.

Temperieren der Kuvertüre

Die aufgelöste Kuvertüre nun abkühlen:

Zartbitterkuvertüre auf ca. 28-29°C

Vollmilchkuvertüre auf ca. 26-27°C

Weißer Kuvertüre auf ca. 25-26°C

Dabei ist zu beachten, dass die Kuvertüre nicht einfach stehen gelassen, sondern regelmäßig durchgerührt wird, da sich sonst die Kakaobutter von den übrigen Bestandteilen trennt. Wer schon etwas geübt ist, kann die Kuvertüre auch mithilfe von festen Kuvertürestücken (z.B. Kuvertüredrops oder -raspeln) herunterkühlen. Hierbei muss jedoch darauf geachtet werden, dass nicht zu viel Kuvertüre zugegeben wird, damit diese sich auch auflöst bevor die Kuvertüre die entsprechende Abkühltemperatur erreicht hat. Bei Raumtemperatur herunterkühlen, nicht im Kühlschrank oder Eisbad, da die Kakaobutter dann nicht genug Zeit zum Auskristallisieren hat.

Nach dem Abkühlen wird die Kuvertüre nun vorsichtig wieder erwärmt um ca. 2°C:

Zartbitterkuvertüre auf ca. 30-31°C

Vollmilchkuvertüre auf ca. 28-29°C

Weißer Kuvertüre auf ca. 27-28°C

Auf keinen Fall wärmer, da sonst die Kuvertüre wieder erneut erst einmal heruntergekühlt und anschließend vorsichtig erwärmt werden muss.

Probe der Kuvertüre

Es empfiehlt sich vor Verarbeitung etwas Kuvertüre auf ein Stück Papier oder Teller zu geben. Diese muss nun innerhalb von zwei bis drei Minuten zu erstarren beginnen – die Kuvertüre zieht an. Ist die Kuvertüre früher fest, erwärmen Sie diese noch ganz leicht. Ist die Kuvertüre nach fünf Minuten immer noch flüssig, muss die Kuvertüre erneut temperiert werden.

Verarbeitung

Bei der Verarbeitung ist darauf zu achten, dass die Kuvertüre nicht zu kalt und damit fest wird. Wenn sie abkühlt, reicht ein kurzes Erwärmen auf die Verarbeitungstemperatur aus. Ist sie erst einmal fest geworden, muss die Kuvertüre komplett neu aufgelöst und temperiert werden. Das bearbeitete Produkt in jedem Falle erst einmal bei Zimmertemperatur fest werden lassen bevor es kalt gestellt wird. Ist die Kuvertüre für die Verarbeitung zu dickflüssig, kann flüssige Kakaobutter zugesetzt werden. Dabei muss aber unbedingt darauf geachtet werden, dass die Kakaobutter nicht wärmer ist als die Verarbeitungstemperatur, da sonst die Kuvertüre insgesamt wieder zu warm wird. Außerdem muss die Kakaobutter gut untergerührt werden. Man kann die Kuvertüre auch nach dem Abkühlen mithilfe der etwas wärmeren Kakaobutter erwärmen.

Wozu das Ganze?

Durch das Auflösen wird erreicht, dass alle Bestandteile der Kuvertüre sich verflüssigen. Dies betrifft insbesondere die Kakaobutter. Beim Abkühlen wird nun die Kakaobutter wieder fest, d.h. sie kristallisiert aus. Durch Umrühren werden nun die festen und flüssigen Bestandteile miteinander vermischt. Dadurch erlangt die Kuvertüre eine glatte homogene Beschaffenheit. Dadurch kann eine schnelle und gründliche Kristallbildung erfolgen. Der Überzug wird glatt und matt glänzend.

Noch besser erreicht man dies, wenn man die aufgelöste Kuvertüre mit fester Kuvertüre herunterkühlt. In der Fachsprache wird dieser Vorgang „impfen“ genannt. Optimal ist es, wenn sich die feste Kuvertüre gerade noch so in der flüssigen Kuvertüre auflöst, bevor diese die Abkühltemperatur erreicht hat. Hierfür braucht es allerdings etwas Übung und Fingerspitzengefühl, ist aber der Weg, den der Fachmann geht. Dadurch wird verhindert, dass sich die Kuvertüre absetzt und das Produkt grau wird. Durch das Erwärmen wird nun erreicht, dass sich nur noch ein geringer Teil der Kakaobutter wieder beginnt aufzulösen und die Kuvertüre etwas flüssiger wird, damit man sie verarbeiten kann. Die optimale Raumtemperatur bewirkt, dass die Kuvertüre nicht zu schnell und nicht zu langsam erstarrt.