

## Power-Schoggi

### Zutaten für ca. 250 g

|     |   |                    |  |
|-----|---|--------------------|--|
| 200 | g | Kuvertüre, weiss   | Temperieren (siehe unten).   |
| 50  | g | getrocknete Beeren | 2-3 mm gross hacken und unter die Kuvertüre ziehen.<br><br>Schokolade in Form giessen oder auf einem Backpapier glatt streichen.                                     |
| 25  | g | getrocknete Beeren | 2-3 mm gross hacken und die noch flüssige Schokolade damit dekorieren.<br><br>Schokolade 30 Minuten kühl stellen.<br><br>Schokolade aus der Form lösen oder brechen. |

### Varianten

Anstelle von Beere getrocknete Früchte, Nüsse oder Gewürze verwenden.

Milch- oder Zartbitterkuvertüre verwenden.

1-2 Teelöffel fein pürierte Konfitüre unter die Kuvertüre ziehen.

### Temperieren

Zwei Drittel der benötigten Kuvertüre (gehackt) über dem Wasserbad schmelzen. Die Temperatur soll bei 45°C liegen (T1).

Schüssel vom Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten auskühlen lassen.

Die restliche Kuvertüre (gehackt) zur flüssigen Kuvertüre geben und rühren, bis sich alle Kuvertüre aufgelöst hat. Die Temperatur sollte nun T2 erreicht haben.

Kuvertüre über dem Wasserbad langsam wieder auf T3 erwärmen.

Die Kuvertüre ist nun für die weitere Verarbeitung bereit oder sie muss auf dieser Temperatur gehalten werden.

| Kuvertüre | Temperatur |         |         |
|-----------|------------|---------|---------|
|           | T1         | T2      | T3      |
| Dunkel    | 45°C       | 28-29°C | 32-33°C |
| Milch     | 45°C       | 27-28°C | 30-31°C |
| Weiss     | 45°C       | 26-27°C | 29-30°C |

