

# Tempereren

Tempereren is:

- een proces van pre-kristallisatie van de cacaoboter in de chocolade, de cacaoboter in de chocolade krijgt een vaste kristallijne vorm.
- een 3-ledig proces:
  1. Smelt de chocolade door warmte (via bain-marie of microgolf)
  2. Laat nadien afkolen door de chocolade te bewegen
  3. Herverwarm de chocolade



«How to work with chocolate» MJ Publishing

## Waarom is tempereren noodzakelijk?

Tempereren van chocolade is noodzakelijk wanneer chocolade opnieuw in een vaste vorm wordt gebracht. Het resultaat van goed tempereren is:

- Goede krimpkracht
- Mooie textuur
- Mooie glans
- Egale kleur
- Geen vetbloem
- Goede krak
- Langere houdbaarheid



### Do's

- Indirect opwarmen
- Microgolf



### Don'ts

- Direct opwarmen
- Oven

## Resultaat van slecht tempereren

Als de chocolade niet goed is getempereerd dan:

- Duurt het langer om uit te harden
- Heeft de chocolade een grijze kleur (vetbloem)
- Blijft de chocolade in de vorm kleven

Goed getempereerd

Slecht getempereerd

