

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

