



ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА НА РАБОЧЕМ СТОЛЕ



ЧТО ТАКОЕ "ТЕМПЕРИРОВАНИЕ" ИЛИ "ПРЕКРИСТАЛЛИЗАЦИЯ"?

Цель темперирования состоит в том, чтобы прекристаллизовать какао-масло в шоколаде, после чего он будет готов к последующему применению. В процессе темперирования какао-масло в шоколаде принимает устойчивую кристаллическую форму. Это гарантирует вам получение идеального конечного продукта с атласным блеском и звонким хрустом.

В процессе охлаждения шоколад сжимается, поэтому его легче вынуть из формы. Если вы просто расплавите шоколад (при 40-45 °C) и оставите его остить до подходящей рабочей температуры, конечный продукт получится без глянцевого блеска. Но если вы должным образом доведете шоколад до нужной рабочей температуры, превосходный результат вам гарантирован.

Вот, что означает для нас темперирование: доведение шоколада до нужной рабочей температуры и одновременно поддержание кристаллической структуры какао-масла.



**Хотите получить идеальное шоколадное изделие?
Тогда вам необходимо темперировать или
прекристаллизовать шоколад.**

КАК ПРАВИЛЬНО ТЕМПЕРИРОВАТЬ ШОКОЛАД

Работа с шоколадом на каменной рабочей поверхности является самым классическим способом темперирования шоколада. В этом PDF мы расскажем, как это происходит и на что следует обратить внимание.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

1. Почему текучесть играет столь важную роль?

От текучести шоколада зависит толщина оболочки и звонкий хруст ваших шоколадных изделий: более текучий шоколад позволяет получать более тонкую оболочку со звонким хрустом.

Работая с шоколадом нужной текучести, вы экономите свое время: менее текучий шоколад позволяет намного быстрее отливать крупные формы. Более текучий шоколад лучше всего подходит для форм со сложным рисунком, при этом необходимо заливать шоколад в формы 2-3 раза.

2. Зачем прекристаллизовать шоколад?

Прекристаллизация делает шоколад твердым, придает ему красивый атласный блеск и звонкий хруст. В процессе охлаждения шоколад сжимается, поэтому его легче вынуть из формы. Плохо кристаллизованный или вовсе некристаллизованный шоколад становится серым и тусклым.



КЛЮЧЕВЫХ ПРИНЦИПОВ ПРАВИЛЬНОГО ТЕМПЕРИРОВАНИЯ ВСЕГО ТРИ: ВРЕМЯ, ТЕМПЕРАТУРА И ДВИЖЕНИЕ.

Этап 1

Расплавьте шоколад при температуре 40-45 °C в пароварке или в емкости для плавки шоколада.

Этап 2

Вылейте 2/3 расплавленного шоколада на холодный каменный стол.

Этап 3

Размазывайте его по столу в течение некоторого времени с помощью шпателя или скребка.

Этап 4

Продолжайте до тех пор, пока шоколад не начнет сгущаться (как правило, это происходит, когда температура шоколада на 4-5 градуса ниже его рабочей температуры): это означает начало процесса кристаллизации. Вы увидите, что когда шоколад стекает со скребка, образуются "пики".

Этап 5

Влейте прекристаллизованный шоколад обратно в емкость для плавки с остатками расплавленного шоколада и мешайте до получения однородной смеси.

Этап 6

Теперь шоколад готов к дальнейшему применению. Если шоколад кажется вам слишком густым, заново подогрейте его, и он снова станет жидким. Убедитесь в том, что он по-прежнему прекристаллизован, взяв пробу: опустите в шоколад кончик ножа. Если он должным образом прекристаллизован, шоколад равномерно затвердеет при температуре воздуха от 18 до 20°C.

КАКОЙ ШОКОЛАД НЕОБХОДИМО ТЕМПЕРИРОВАТЬ?

Необходимо темперировать каждый вид шоколада перед тем, как использовать его для отливки шоколадных форм и полых фигур, или для глазирования тортов и шоколадных изделий. Одним словом, если вы хотите, чтобы шоколад имел красивый атласный блеск и звонкий хруст, его обязательно необходимо темперировать.

Если же вы используете шоколад как вкусо-ароматическую добавку (например, в шоколадные муссы или баварский крем), достаточно просто растопить его, без темперирования.

