



# Temperowanie kuwertury czekoladowej

## Składniki na 1 litr:

POLEWA CZEKOLADOWA 1 KG

|   | Składniki            | Masa  | Czynność                  |  Ustawienie podgrzewania |  Prędkość |  Czas | Otwór w pokrywie | Uwagi                                                                      |
|---|----------------------|-------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Kuwertura w krążkach | 500 g | Rozpuścić                 |  55°C                    | 800 obr./min                                                                                 | 8 min                                                                                    | Zamknięty        |                                                                            |
| 2 | Kuwertura w krążkach | 500 g | Dodać                     |  32°C                    | 500 obr./min                                                                                 | 5 min                                                                                    | Otwarty          | Skosztować i doprawić.                                                     |
| 3 |                      |       | Miksowanie                |  32°C                    | 800 obr./min                                                                                 | 30 s                                                                                     |                  | Homogenizować bez wprowadzania powietrza.                                  |
| 4 |                      |       | Test na papierze          |  32°C                   |                                                                                              |                                                                                          |                  | Wykonać test krystalizacji kuwertury na papierze do pieczenia              |
| 5 |                      |       | Sprawdzenie krystalizacji |  32°C                  | 220 obr./min                                                                                 |                                                                                          |                  | Czekolada na kuwerturę musi podczas testu łatwo odklejać się i być krucha. |
| 6 |                      |       | Krystalizacja<br>Użyć     |  32°C                  | 220 obr./min                                                                                 |                                                                                          |                  | Utrzymać prędkość obrotów podczas używania.                                |



### PORADY SZEFA KUCHNI

Jeżeli test na papierze nie jest przekonujący, powtórzyć czynność.  
Ważne jest, aby używać czekolady na kuwerturę wysokiej jakości.