



Chokladtemperering

Ingredienser för 1 liter:

CHOKLADCOUVERTYR 1 KG

								
	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Choklad couvertyr nedskuren	500 gr	Tillsätt	 55°C	800	8 min	Stängt	
2	Choklad couvertyr nedskuren	500 gr	Tillsätt	 32°C	500	5 min	Öppet	
3			Mixa	 32°C	800	30 sek		För att ta bort luftbubblor
4			Testa	 32°C				Testa tempereringen Skall «bräcka»
5			Kontrol-lera temperaturen	 32°C	220			
6			Blanda med rätt temperatur	 32°C	220			



DESSERTKOCKENS TIPS

Om tempereringstestet inte utfaller till belåtenhet måste det göras om. Det är av yttersta vikt att använda choklad av högsta kvalitet, t ex Valrhona eller callebaut.