

# CHOCOLADE MAKEN, VOOR DE ECHTE HOBBYIST!

## ***Hoe smelt u chocolade?***

U kunt chocolade het best smelten op een temperatuur tussen 40 en 45°C. Gebruik een thermometer voor de juiste temperatuur. Breng de chocolade echter nooit rechtstreeks in contact met de warmtebron. Gebruik bij voorkeur een verwarmbak of bain marie. Stel ze in dat de chocolade een temperatuur van 40 tot 45°C bereikt. Deze temperatuur is bovendien ideaal om te starten met het tempereerproces.

## ***Hoe kunt u chocolade tempereren? En waar is dat voor nodig?***

Chocolade tempereren is synoniem voor het voorkristalliseren van de cacaoboter in chocolade en heeft alles te maken met de verwerkingstemperatuur van chocolade. Door te tempereren, wordt de aanwezige cacaoboter in een stabiele kristalvorm gebracht. Die garandeert de hardheid, de krimpkracht en de glans van het afgekoelde eindproduct. Chocolade gewoon laten smelten (op 40 à 45°C) en laten afkoelen tot zijn verwerkingstemperatuur zal u géén glanzend eindresultaat opleveren. De manier waarop die temperatuur bereikt wordt is echter wel belangrijk. Dé 3 factoren die bij tempereren een rol spelen zijn tijd, temperatuur en beweging. Tussen haakjes: de verwerkingstemperatuur voor donkere chocolade schommelt rond de 32°C, terwijl die voor melk- en witte chocolade ongeveer 30°C bedraagt. Hoe krijg je dan wél een schitterend eindresultaat? Door de chocolade op de volgende manier te tempereren.

Voorkristalliseren met Callets (klein chocolade druppels in harde vorm) te koop in onze winkel

Voorkristalliseren verloopt zeer makkelijk als je reeds getempereerde chocolade aan gesmolten chocolade toevoegt. De Callebaut Callets lenen zich daar uitstekend voor. Callets zijn immers getempereerd. Met andere woorden, ze bevinden zich in de goede kristalvorm, en kunnen toegevoegd worden aan de gesmolten chocolade. De hoeveelheid toe te voegen Callets wordt bepaald door de temperatuur van de gesmolten chocolade en de Callets. Bij gesmolten chocolade van ca. 40°C, voeg je 15 à 20% Callets toe op kamertemperatuur (tussen de 15 en de 20°C).

## ***Voor kristalliseren met Callets***

1. Smelt de chocolade in een smeltbak (thermostaat op 45°C).
2. Zet de thermostaat lager ( 32°C voor donkere chocolade/ 30°C voor melk- en witte chocolade) en voeg onmiddellijk 15 à 20% Callets toe die zich op kamertemperatuur bevinden.
3. Door de massa goed dooreen te roeren, zorgen de Callets voor de verspreiding van hun stabiele kristallen. Smelten de Callets te snel weg? Dan is de chocolade nog te warm. Voeg gerust meer Callets toe en houd de chocolade in beweging.
4. Het resultaat is een getempereerde chocolade die dikvloeibaarder is geworden, klaar om te verwerken.

## ***Even controleren!***

Om de voorkristallisatie te controleren, breng je een kleine hoeveelheid chocolade aan op een mespunt of een papiertje. Als de chocolade juist getempereerd is, dan moet die na 3 minuten - bij een temperatuur van 18 à 20°C - gelijkmatig uitgehard zijn en een mooie glans vertonen. Is dat niet zo? Dan moet je de chocolade verder tempereren. ....