



Backen wie die Profis

Kuvertüre

... nur richtig temperiert bekommt die Kuvertüre ihren seidenmatten Glanz und eine knackige Struktur



Die Verarbeitung von Kuvertüre (Schokolade) erfordert schon einiges an Know-How und Erfahrung; ansonsten bekommt sie nach dem Anziehen (Festwerden) eine streifige, graue Oberfläche und eine schmierige, nicht gehärtete Struktur.

Dies kommt daher, weil die Kakaobutter nur in sehr engen Temperaturfenstern richtig auskristallisiert. Liegt die Temperatur oberhalb dieses Bereiches setzt sich die Kakaobutter ab (was das Grauwerden bewirkt); die erforderlichen Kakaobutter-Kristallketten können sich nicht bilden, welches zur Folge hat, dass die Kuvertüre nicht richtig aushärtet. Was sich in diesem Prozess genau abspielt und warum das so ist, darüber gibt es wissenschaftliche Abhandlungen, auf die wir an dieser Stelle gerne verzichten wollen.

Um die Kuvertüre richtig zu temperieren gibt es verschiedene Methoden. Mit dieser Anleitung möchten wir Ihnen die Methode vorstellen, die für unsere Zwecke am Besten geeignet ist.

Wem das Temperieren zu kompliziert ist, der kann Kuvertüre und kakaohaltige Fettglasur im Verhältnis 1:1 mischen. Das hat den Vorteil, dass diese Mischung direkt (ohne zu temperieren) verarbeitet werden kann. Durch das Mischen von Kuvertüre und Fettglasur wird eine deutliche Verbesserung des Geschmacks der Fettglasur erreicht.

Bei der Verarbeitung jeglicher Schokolade ist zu beachten, dass Wasser der größte Feind dieser Überzugsmasse ist. Schon ein paar Tropfen können eine größere Menge Schokolade für das Überziehen von Gebäck unbrauchbar machen.

Arbeitsanleitung I



Kuvertüre (Block oder Pellets) in eine Metallschüssel füllen. Da nahezu jede Kuvertüre, sofern sie als Überzugsmasse eingesetzt wird, zu dickflüssig ist, sollten Sie 10-15 % Kakaobutter hinzufügen. Handwerkliche Konditoreien haben i.d.R. Kakaobutter vorrätig, so dass Sie dort evtl. welche kaufen können.

Einen passenden Kochtopf soweit mit Wasser befüllen bis der Boden der Schüssel mit der Kuvertüre, die in den Kochtopf gehängt wird, ca. 2-3 cm ins Wasser eintaucht. Die Schüssel sollte nicht zu eng im Topf sitzen, da diese sich ansonsten durch das Erhitzen des Wassers festsaugen könnte. Durch diese Wasserbadmethode wird die mit Kuvertüre befüllte Schüssel durch das heiße Wasser erwärmt (Platte max. auf $\frac{3}{4}$ Leistung stellen / das Wasser soll nicht kochen, da ansonsten Dampf aufsteigt und in die Kuvertüre gelangen könnte), so dass die Kuvertüre schmilzt ohne anzubrennen.



Während des Schmelzvorgangs die Kuvertüre mittels trockenem Kochlöffel (am besten einen Kunststofflöffel verwenden) mehrmals umrühren, damit sich Kakaobutter und Schokolade gut vermischen. Den Kochlöffel langsam kreisend rühren, um zu vermeiden, dass Luft mit eingearbeitet wird. Luftschluss hat zur Folge, dass sich beim späteren Überzug Luftblasen bilden.

Die aufgelöste Kuvertüre aus dem Wasserbad entnehmen und idealerweise bei Raumtemperatur (ggf. noch im Keller / Kühlschrank meiden wgn. Kondenswasserbildung) soweit abkühlen lassen bis die Oberfläche vollständig angezogen (fest geworden) ist. Der innere Kern sollte noch dickflüssig sein. Ist die Kuvertüre soweit heruntergekühlt, können wir sie langsam auf die erforderliche Temperatur von genau 36 °C bringen.

Arbeitsanleitung II



Zum Temperieren den Topf beim ersten Mal ca. 10 Sekunden in das heiße Wasserbad stellen, dann wieder entnehmen, da sich die Metallschüssel aufheizt und nachwärmt. Jetzt die Schokolade durch vorsichtiges rühren auflösen. Sind noch dickere Stücke enthalten und der Topf am Boden total abgekühlt, stellen wir die Schüssel erneut ins heiße Wasserbad; diesesmal aber maximal 2-3 Sekunden. Wieder vorsichtig rühren und sehen wie weit sich die Kuvertüre jetzt auflöst. Kleinere Stücke können ruhig in der Kuvertüre verbleiben (siehe Bild), da diese der Garant dafür sind, dass die Schokolade noch nicht zu warm ist. Um die Temperatur (36°C) richtig einzuschätzen, halten Sie die Außenseite Ihres kleinen Fingers in die Schokolade: Fühlt sich die Temperatur leicht kühl an, hat die Schokolade die richtige Temperatur.

Bevor wir mit dem Überziehen anfangen machen wir eine kleine Probe, indem wir die Klinge eines Messers in die Kuvertüre tauchen. Jetzt können wir beobachten, ob die Kuvertüre streifenfrei anzieht (fest wird). Nach ein paar Minuten sollte die Kuvertüre so fest angezogen sein, dass sie nur noch mit einem zweiten Messer splitternd abgekratzt werden kann. Ist die Probe so wie sie sein soll (seidenmatter Glanz und hart splitternd), können wir mit dem Überziehen beginnen. Stellen wir fest, dass die Kuvertüre noch zu warm ist (graue Oberfläche, Streifenbildung oder wird nicht fest) lassen wir sie erneut anziehen (siehe Abbildung 4) und beginnen mit dem Temperiervorgang von vorn.



Das zu überziehende Gebäck wie gewünscht in die Schokolade eintauchen. Die Kuvertüre gelegentlich mit dem Kochlöffel umrühren. Nachdem Sie 5-6 Gebäckstücke überzogen haben, sollte der Überzug des ersten Gebäckstückes beginnen anzuziehen. Sofern die Kuvertüre während der Arbeit erkaltet und dadurch zu dickflüssig wird, können wir die Schokolade nachtemperieren, indem wir die Schüssel erneut kurz (max. 2 Sekunden) in unser heißes Wasserbad stellen und anschließend vorsichtig umrühren.