

Nougat und weiße Schokolade bis hin zu Sorten mit den verschiedensten Zusätzen z.B. Kakaobohnen, Nüssen, Erdmandeln, Vanilleextrakt, Karamellsirup, getrockneten Früchten, Kokosmehl, Mandelgrieß, Salz oder Matcha-Tee. Vegane Schokolade gibt es in Supermärkten, in Drogerien, Reformhäusern und Biomärkten.

## **AUFBEWAHRUNG**

Schokolade muss kühl (15–18 °C) und trocken aufbewahrt werden, um keine Qualitätsverluste zu erleiden. Dies gilt auch für Schokoladenkuchen mit Überzug. Kuchen mit Überzug deshalb nie längere Zeit in den Kühlschrank stellen. Durch die hohe Luftfeuchtigkeit lösen sich Zuckerkristalle in der Kuvertüre/Schokolade und hinterlassen an der Oberfläche anschließend einen unschönen Zuckerreif.

## **TEMPERIEREN VON KUVERTÜRE UND**

## SCHOKOLADE

Wird Kuvertüre oder Schokolade zum Überziehen oder Garnieren verwendet, so muss sie beim Auflösen temperiert werden. Das heißt, dass die Kuvertüre/Schokolade erst vollständig aufgelöst wird, dann heruntergekühlt und zuletzt nochmals leicht erwärmt wird. Durch diese Arbeitsweise erreicht man eine matt glänzende Oberfläche, eine homogene Farbe, einen zarten Schmelz und einen guten Bruch der Schokolade. Wird die Kuvertüre oder Schokolade nicht oder falsch temperiert, so kann es zu einer graustreifigen oder graufleckigen Oberfläche kommen, da die Bestandteile der Kuvertüre/Schokolade sich getrennt haben. Außerdem bekommt die Kuvertüre/Schokolade eine brüchige Struktur und schmilzt schnell bei Berührung. Ein Lebensmittelthermometer hilft beim Temperieren – mit etwas Übung gelingt es auch ohne Thermometer.

Je nach Sorte und Kakaobutteranteil wird die zerkleinerte Kuvertüre/Schokolade im warmen Wasserbad auf 40–45 °C (weiße und Vollmilch) oder 45–50 °C (Zartbitter) erwärmt. Dabei sollte sie gelegentlich umgerührt werden. Sie darf nicht mit Wasser oder Wasserdampf in Berührung kommen, da sie sonst fest wird. Die Kuvertüre/Schokolade sollte nie über 50 °C erwärmt werden. Nun wird die Kuvertüre/Schokolade schnell auf 26–28 °C heruntergekühlt. Dies kann durch Zugabe und leichtes Unterrühren von fein gehackter Kuvertüre/Schokolade (etwa ein Viertel der gelösten Kuvertüre/Schokolade) geschehen. Die zweite Möglichkeit des Herunterkühlens ist das Tablieren. Dazu werden zwei Drittel der aufgelösten Kuvertüre/Schokolade auf einer Marmorplatte oder kühlen Arbeitsplatte ausgestrichen und mit Teigkarten bewegt, bis sie dickflüssig wird. Dann wird sie wieder mit der restlichen Kuvertüre/Schokolade vermengt.

Dabei sollte man das Unterrühren von Luft vermeiden und auf eine normale Zimmertemperatur achten. Die heruntergekühlte Kuvertüre/Schokolade wird nun nochmals leicht auf 30–33 °C erwärmt und kann dann sofort verwendet werden.

## **Probe**

Am besten macht man zunächst eine Temperaturprobe. Dazu die Ecke einer Teigkarte oder eines Kunststofflöffels dünn mit etwas Kuvertüre/Schokolade benetzen und fest werden lassen. So sieht man schnell das Ergebnis. Die Probe soll bei Zimmertemperatur in wenigen Minuten anziehen (leicht fest werden) und eine homogene, matt glänzende Fläche bilden. Wenn Ihnen der Glanz des Überzugs besonders wichtig ist, so sollten Sie, statt wie in einigen Rezepten angegeben, nicht Speiseöl, sondern Kakaobutter (Apotheke) verwenden. Kakaobutter bereits beim Auflösen der Schokolade hinzufügen – sie muss

mit temperiert werden.

## **SCHOKOLADENLOCKEN**

Dazu temperierte Schokolade auf einer Marmorplatte oder einer Tortenscheibe ausstreichen und bei Zimmertemperatur anziehen lassen. Die fast vollständig feste Schokolade dann mit einem Spachtel oder einem breiten Messer zu Locken zusammenschieben und vorsichtig mit Hilfe von zwei Gabeln auf die Torte legen (in den Händen schmilzt die Schokolade schnell). Kleine Löckchen können Sie herstellen, indem Sie mit einem Sparschäler direkt von der Bruchstelle der Tafel (Zimmertemperatur) Löckchen abschälen.