

Schoko Glasur für eine Torte mit dem Ø 20 cm/ Höhe: ca. 10 cm

Zeitaufwand schmelzen und bestreichen: 16.03 bis 16.14 Uhr → ca. 15 min



Quelle Bild: <https://www.amazon.de/Callebaut-Finest-Belgische-Schokolade-Callets/dp/B07CYWV952>

1. 100 g Callebaut Schokoladen Drops (optimale Menge für eine Torte mit dem Durchmesser) in eine Schüssel geben. Wenn ihr Blockschokolade habt, hackt diese fein.
2. Die Mikrowelle auf 500 Watt einstellen. Nun einmal 1 Minute in die Mikrowelle geben und umrühren. Erneut für eine Minute in die Mikrowelle geben. Es werden noch nicht alle Drops geschmolzen sein. Allerdings sind die Schüssel und der Rest der Schokolade heiß genug, sodass diese schmilzt. Auf diese Weise könnt ihr die Schokolade auch in der Mikrowelle temperieren. Zu beachten ist, dass sich die Zeiten je nach Menge und Größe der Schüssel unterscheidet. Da müsst ihr euch herantasten.
3. Falls ihr keine Mikrowelle habt, könnt ihr das Ganze auch über einem Wasserbad machen. Ich habe kein Thermometer zu Hause und nehme die Schokolade nach Gefühl vom Herd.
4. WICHTIG: Den Kuchen zum Trocknen NICHT in den Kühlschrank stellen, ansonsten bildet sich der unerwünschte Grauschleier, trotz gut temperierter Schokolade. Das Bild zeigt die Torte, die mit dieser Methode eingestrichen wurde.



Hier der Beitrag von Wikipedia zum Thema temperieren

Quelle: [https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_\(Schokolade\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_(Schokolade))

Als Temperieren oder Vorkristallisieren bezeichnet man die thermische und mechanische Behandlung von geschmolzener Schokolade vor dem Gießen, Formen oder Überziehen mit dem Ziel, dass das fertige Produkt eine schöne, glänzende Oberfläche und einen knackigen Bruch erhält und sich leicht aus der Form lösen lässt. Schokolade, die untertemperiert erstarrt, wird schnell stumpf, bricht torfig und neigt dazu, Fett reif zu bilden. Die Notwendigkeit des Temperierens ergibt sich aus dem besonderen Kristallisationsverhalten der in der Schokolade enthaltenen Kakaobutter, die ohne diese Behandlung beim Erstarren eine instabile Kristallform ausbilden würde; die nachträgliche Umwandlung in eine stabilere Form führt dann zu den beschriebenen unerwünschten Effekten. Der Temperier Vorgang zielt daher auf verschiedenen Wegen darauf ab, die Kakaobutter zu veranlassen, möglichst weitgehend in einer stabilen Form zu kristallisieren.[1]

Das richtige Temperieren ist Grundvoraussetzung zur Herstellung von Schokolade ohne gravierende Qualitätsmängel. Es ist einerseits eine Handwerkstechnik der Konditoren und Chocolatiers (und auch im Haushalt) beim Anfertigen von Pralinen, Schokoladenfiguren usw. und beim Überziehen von Gebäck mit Kuvertüre, andererseits ein Arbeitsschritt in der industriellen Schokoladenherstellung. Man kann Schokolade von Hand bereits mit einfachen Küchenwerkzeugen temperieren, es gibt aber auch Temperier Maschinen sehr unterschiedlicher Bauarten im Handwerks- und Industriemaßstab.

Kakaohaltige Fettglasur muss in der Regel nicht temperiert werden, was einer ihrer Vorteile gegenüber echter Schokolade ist.

Oben: Richtig temperierte dunkle Kuvertüre.

Unten: Dieselbe Kuvertüre, untertemperiert bei 40 C verarbeitet: Stumpfe Oberfläche, Fettreif



Quelle Bild:

[https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_\(Schokolade\)#/media/Datei:Couverture_chocolate_samples_tempered_and_untpered.jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_(Schokolade)#/media/Datei:Couverture_chocolate_samples_tempered_and_untpered.jpg)