

RICHTWERTE ZUM TEMPERIEREN

Felchlin Fabrikladen



RICHTWERTE ZUM TEMPERIEREN

Drei Methoden

Eine Couverture enthält einen hohen Anteil an Kakaobutter. Die Kakaobutter ist ein hochwertiges, aber auch komplexes Fett. Dieses Fett muss temperiert werden. Wird eine Couverture temperiert, bekommt diese einen schönen Glanz und einen knackigen Bruch. Wenn nicht, kann sie eine grau schimmernde Oberfläche bekommen, sowie eine sandige Struktur. Auch der typische Schmelz hängt von einer perfekt temperierten Couverture ab.

ES GIBT 3 VERSCHIEDENE MÖGLICHKEITEN DIE COUVERTURE ZU TEMPERIEREN

WASSERBADMETHODE – DIREKTES AUFLÖSEN DER COUVERTURE AUF DIE VERARBEITUNGSTEMPERATUR

Verarbeitungs-Temperatur

Couverturen Dunkel 31° - 33° C

Couverturen Milch 30° - 32° C

Couverturen Weiss 29° - 31° C

TABLIEREN (KLASSISCHE METHODE DES CONFISEURS)

Youtube-Tutorial Tablieren



Auflöse-Temperatur für alle Couverturen 48° - 50° C

Verarbeitungs-Temperatur

Couverturen Dunkel 31° - 33° C

Couverturen Milch 30° - 32° C

Couverturen Weiss 29° - 31° C

IMPFMETHODE DER COUVERTURE

Youtube-Tutorial Impfmetode



Impfen mit Rondos auf 1 kg Couverture 48° C

Temperatur Rondos 20° - 23° C

Couverturen Dunkel Beigabe von 350 g Rondos

Couverturen Milch Beigabe von 450 g Rondos

Couverturen Weiss Beigabe von 450 g Rondos

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II - 6438 Ibach - Switzerland - T +41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com - www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr - Samstag 10:00 - 16:00 Uhr