

Chocolade temperen met behulp van kristallisatie poeder(mycryo)

Deze manier is handig als je maar een beperkte hoeveelheid getemperde chocolade nodig hebt.

Je gebruikt per 100 gram chocolade 1 gram kristallisatie poeder.

Weeg de chocolade af.

Weeg het kristallisatie poeder af.

Smelt de chocolade tot 40-45 graden celsius.

Als je de chocolade smelt in de magnetron doe dit dan per 30 seconde per keer en roer om de 30 seconden.

Laat de chocolade afkoelen tot

34-35 graden voor pure chocolade

33-34 graden voor wit, melk en alle andere soorten.

Voeg dan de kristallisatie poeder toe en roer dit er goed door.

Laat de chocolade verder afkoelen tot

31-32 graden voor donkere chocolade

29-30 graden voor wit, melk en alle andere soorten

De chocolade is nu gereed voor verwerking.

Wilt u de chocolade voor langere tijd op temperatuur bewaren, dan kan je dit doen d.m.v. smeltbak, oven of warm water bak.

