

Temperatures de treball per temperar la xocolata

Quan fem cobertures dures de xocolata un dels secrets perquè tinguin bon aspecte es no escalfar-la massa i sobretot temperar la xocolata a la temperatura adequada (baixar la temperatura fins a la ideal de treball).

	<u>Per fondre-la escalfar màxim fins a:</u>	<u>Corba temperatura pel temperat. BAIXAR fins a</u>	<u>Temperatura de temperat</u>
xocolata negra	45°C-50°C	27°C	31°C-32°C
xocolata amb llet	40°C-45°C	25°C	28.-30°C segons la proporció de greix de la llet
xocolata blanca	35°C-40°C	24°C	28°C

- Per temperar bolcar 3/4 parts de la xocolata sobre el marbre i escampar amb una espàtula
- Es va remonent i muntant sobre si mateixa sense presa perquè no hi entri aire i s'espesseixi fins que es refreda a la temperatura indicada de corba de temperat
- Després es retorna al cassó i es remena amb la part que hem deixat a dins (encara calenta) i es comprova que la temperatura de temperat sigui la adequada al tipus de xocolata.
- Si cal repetim el procés.
- Segons els experts xocolaters no serveix de res esperar que la xocolata es refredi ella sola dins de cassó fins arribar a 30°C. Per fer un temperat correcte es imprescindible que es dugui a terme la corba de temperat: escalfar, baixar i tornar a pujar a les temperatures indicades.
- A nivell casolà també podem simular el temperat a base d'anar remenant la xocolata dins del cassó perquè no es faci tel i esperar que arribi als graus de treball (ho podem accelerar posant el cassó dins d'un bol amb aigua freda), no queda igual que fer-ho professionalment però queda força bé.

GLASSEJAT BRILLANT de XOCOLATA

Nota: Es importantíssim respectar les temperatures indicades

Atenció: Ha de ser una mica abundant. Se'n perd molta a l'abocar-la pel damunt del pastís i no ens podem quedar curts en el moment de la cobertura. Després la que sobra la recollim, la podem congelar i aprofitar-la per un altra dia.

%		<u>per cobrir un pastís</u>	<u>Ingredients</u>
23%	120 gra	185 ml	crema de llet del 35%
35,8%	180 grs	285 grs	sucres
28%	145 ml	225 ml	aigua mineral
12%	60 grs	100 grs	cacau en pols 100%
1,2%	6 grs	10 grs	gelatina (cada full son aprox 2 grs)
	pes total 511 grs	Pes total 805	

- Hidratar els fulls de gelatina en aigua ben freda una estona abans.
- Posar a escalfar la nata + aigua + sucres en un pot alt fins que arranqui el bull. El pot ha de ser sobrat ja que es una condició necessària després a l'hora d'homogeneïtzar la xocolata.
- Abocar-hi el cacau en pols i coure'l fins arribar als 103°C (63 BRIX) sense parar de remenar amb unes varetes. Triga uns 10' i no s'ha de parar de remenar.
- Traslladar el glassejat a un bol de vidre i deixar-lo refredar fins que arribi als 60°C

-
- Quan la temperatura baixi a 60°C i afegim la gelatina hidratada i ben escorreguda. Dissoldre-la bé remenant amb les varetes manuals.
- Homogeneïtzar la xocolata passant el pymer PERÒ SENSE QUE AGAFI AIRE. Posar el pymer apagat dins del cassó de la xocolata de manera que les varetes toquin fons, posar el pymer en marxa SENSE AIXECAR-LO del fons i passar-lo una mica sense bellugar-lo ni remenar. Apagar el pymer i llavors treure'l de la xocolata.
- Ara remenarem la xocolata amb una espàtula manual molt a poc a poc per acabar de fer sortir possibles bombolles d'aire.
- Deixar refredar fins a 30-31°C
- Bolcar per sobre el pastís començant des del centre cap a les vores. Millor que el pastís estigui una mica fred de la nevera perquè prengui la cobertura prengui bé. Es pot passar un ganivet llarg per la par que no talla per allisar la superfície però podem esbotzar el pastís si no ho fem bé i no cal.

Nota: Per abocar la cobertura el pastís ha d'estar col·locat sobre una reixeta amb una safata a sota on recollir la xocolata sobrant. Després per treure el pastís de la reixeta l'agafarem amb una espàtula llarga en sentit perpendicular al que tinguin els ferros de la reixeta.

Nota: Si l'hem de guardar per fer-la servir un altra dia col·locarem un paper film a tocar de la xocolata per evitar que es faci una pel·lícula i ho posarem a la nevera quan sigui freda. Quan la necessitem s'ha d'escalfar al ban maria fins arribar als 40°C. Es bolca 3/4 parts a sobre el marbre i s'escampa, es torna al bol on queda l'altra 1/4 part, es remenar bé i tira pel damunt del pastís quan està a 31°C.