



хворцы

## Темперинг



Темперинг позволяет избавиться от белого налёта на шоколаде, который образуется в результате неправильного хранения. После темперирования - шоколад становится блестящим и у него появляется типичный хруст.

Темперинг заключается в нагревании шоколада до определённой температуры и дальнейшем охлаждении. Температура обработки зависит от его типа. Тёмный, молочный и белый шоколады содержат разное количество какао-масла, полное растворение всех компонентов которого гарантирует нужный результат.

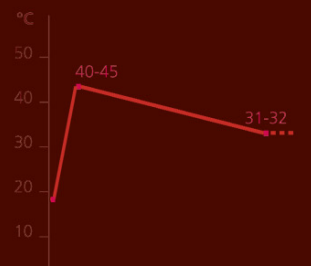
Нагревают шоколад с помощью микроволновой печи, машины для темперирования или на водяной бане. При использовании водяной бани избегайте попадания воды или воздействия пара на шоколад, иначе он станет некондиционным.

Остужают шоколад до рабочей температуры по-разному:

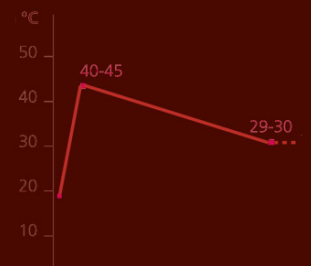
- добавляют некоторое количество нерасплавленного шоколада и тщательно перемешивают.
- работают на мраморном столе: расплавленный шоколад выливают на стол и некоторое время перемешивают шпателем. Камень забирает температуру постепенно, что позволяет избежать температурного шока.



тёмный шоколад



молочный шоколад



белый шоколад

