



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

TÉCNICAS

Técnica de atemperado de chocolate



DIFICULTAD:
INTERMEDIO



LISTA DE INGREDIENTES

- CHOCOLATE NEGRO
- CHOCOLATE CON LECHE

PREPARACIÓN

-Atemperado en microondas (ideal para pequeñas cantidades):

- Poner el chocolate en un bol apto para microondas
- Calentar a máxima potencia durante periodos de tiempo cortos (20 segundos) hasta que comience a fundirse.
- Remover bien para lograr fundir las partes que continúan en estado sólido, aplicando pequeños golpes de calor en el microondas si es necesario y moviendo enérgicamente.
- Verificar la temperatura final (30-33°C para chocolate negro)
- Realizar un test para verificar el correcto atemperado.

-Atemperado por siembra

- Fundir el chocolate a 45°C (en microondas, estufa, fundidora, ..) reservando 1/3 del mismo aproximadamente.
- Añadir la mitad del chocolate reservado y mover enérgicamente hasta que se funda.
- Continuar añadiendo el resto de chocolate reservado hasta obtener la temperatura de trabajo (30-33°C para chocolate negro)
- Realizar un test para verificar el correcto atemperado.

-Atemperado sobre punto frío

- Fundir el chocolate a 45°C (en microondas, estufa, fundidora, ..)
- Verter 2/3 del chocolate fundido sobre una superficie de granito limpia y seca.
- Agitar constantemente a lo largo de la mesa para enfriarlo.
- Recoger y repetir hasta que alcance la temperatura adecuada (29-31°C para el chocolate negro). Mezclar con el chocolate reservado.
- Verificar que se ha alcanzado la temperatura de trabajo (30-33°C para chocolate negro).
- Realizar un test para verificar el correcto atemperado.

CUADRO ORIENTATIVO DE TEMPERATURAS SEGÚN EL TIPO DE CHOCOLATE

TEMPERATURA FUSIÓN RECOGIDA TRABAJO

- NEGRO 45-55°C 29-31°C 30-33°C
- LECHE 45-50°C 28-30°C 29-30°C