https://www.reyvi.com/receta/tecnica-de-atemperado-de-chocolate/



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 (30-33ºC para chocolate negro) • Realizar un test para verificar el correcto atemperado.

-Atemperado por siembra • Fundir el chocolate a 45ºC (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 (30-33ºC para chocolate negro) • Realizar un test para verificar el correcto atemperado.

-Atemperado sobre punto frío • Fundir el chocolate a 45ºC (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 (29-31ºC para el chocolate negro). Mezclar con el chocolate reservado. • Verificar que se ha alcanzado la temperatura de trabajo (30-33ºC 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 45-55ºC 29-31ºC 30-33ºC
- LECHE 45-50ºC 28-30ºC 29-30ºC