



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