

GUÍA PASO A PASO PARA TEMPERAR CHOCOLATE COMO UN PROFESIONAL

Elaboró: López Tovar Dalia



GASTRONOMÍA & PANADERÍA

¿Qué es temperar y por qué es tan importante hacerlo?

Temperar el chocolate básicamente es derretirlo, enfriarlo y volver a calentarlo cuidadosamente, teniendo siempre control de la temperatura, así se derriten los cristales inestables y se crean cristales beta que le dan al chocolate textura, brillo y un aspecto profesional.

Y para relizarlo se deben seguir 4 etapas:

1. Derretir

Se debe calentar el chocolate hasta que la manteca de cacao esté completamente derretida, normalmente la temperatura no debe pasar de los 50°C para no quemar el cacao y/o provocar que el chocolate se separe permanentemente en sólidos y en grasas, lo mejor es conocer la temperatura de fusión ideal para la marca de chocolate con la que trabajes, ya que ésta puede variar según el origen de los granos de cacao.



2. Enfriar

Este paso consiste en bajar la temperatura para estabilizar los cristales.

Trabajándolo en un mármol con una espátula de metal, moviendo continuamente sin incorporar mucho aire hasta llegar a la temperatura de 27 °C para el chocolate oscuro o cobertura.

3. Subir la temperatura

Debes calentar el chocolate cuidadosamente hasta llegar justo debajo del punto de fusión de los cristales beta. Empieza calentándolo por unos minutos a 30°C para el chocolate oscuro o cobertura así estimularás la formación de cristales beta, después debes llevar el chocolate oscuro a los 32°C - 33°C.

El objetivo de este paso es derretir los cristales inestables y mantener los beta.



4. Comprobar

Para saber si el chocolate está bien temperado debes esparcir una capa delgada del chocolate líquido en un papel encerado refrigera por unos minutos y se pone firme rápidamente, tiene brillo y se rompe fácilmente, es que está bien temperado.



GUÍA PASO A PASO PARA TEMPERAR CHOCOLATE COMO UN PROFESIONAL

Elaboró: López Tovar Dalia



GASTRONOMÍA & PANADERÍA

Temperaturas

Fundido

Chocolate oscuro



- 0 cobertura, temperatura a 50 °C, máximo 55 °C en coberturas con alto contenido de manteca de cacao.

Chocolate de leche



- Temperatura 45 °C.

Chocolate blanco



- Temperatura a 40 °C.

Pre cristalización

Existen otros métodos para enfriar el chocolate:

- Metiendo el tazón en otro con agua a 15 °C, mover continuamente para que baje la temperatura de manera uniforme
- Dejándolo a temperatura ambiente si no es elevada, moviendo ocasionalmente.

Chocolate oscuro

- Temperatura 27°C.

Chocolate de leche

- Temperatura 26°C.

Chocolate blanco

- Temperatura 25°C.

Subir temperatura

Chocolate oscuro

- Temperatura 32-33°C.

Chocolate de leche

- Temperatura 28-30°C.

Chocolate blanco

- Temperatura 27-28°C.

Existen otros métodos para temperar chocolate:

- **Método de temperado por siembra:** Se separa un porcentaje del chocolate y se reserva, se derrite el chocolate a baño maría hasta que tenga una temperatura de 45 °C se saca y se reserva otro porcentaje de chocolate líquido. Para enfriar se agrega el chocolate sin derretir y mover hasta que este a temperatura de 27 °C. Para volver a subir la temperatura se agrega el chocolate líquido que reservamos para que llegue a una temperatura de 32-33°C.
- **Método por baño maría inverso:** Se derrite el chocolate a baño maría, por otro lado tendremos un bowl con agua fría o con hielos. Cuando el chocolate se haya derretido ponemos en el bowl con agua fría y movemos hasta que llegue a la temperatura de 32-33°C retiramos y seguiremos moviendo afuera hasta llegar a la temperatura de 27-28°C. Para subir de nuevo la temperatura volvemos a poner en baño maría por unos instantes moviendo hasta que obtenga la temperatura de 32-33°C.



GASTRO - NETAS

GASTRONOMÍA & PANADERÍA