

# GUÍA PASO A PASO PARA TEMPERAR CHOCOLATE COMO UN PROFESIONAL

Elaboró: López Tovar Dalia



GASTRONOMÍA &amp; 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 &amp; 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 &amp; PANADERÍA