

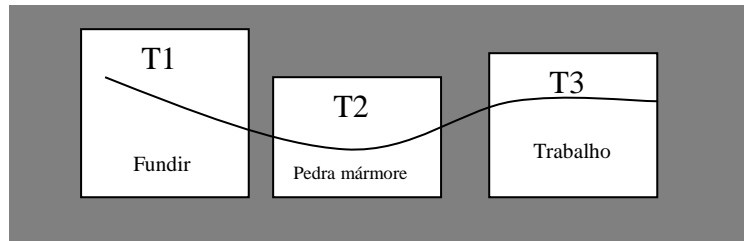
·AM·
Antonio Melgad

TEMPERAGEM CHOCOLATE

A temperagem do chocolate é a técnica que permite á gordura do chocolate (manteiga de cacau) cristalizar (endurecer) de uma forma estável e homogénea. Permite obter um produto final (em molde e banho) brilhante quebradiço e que se conservará muito tempo sem branquear.

TEMPERAGEM MANUAL

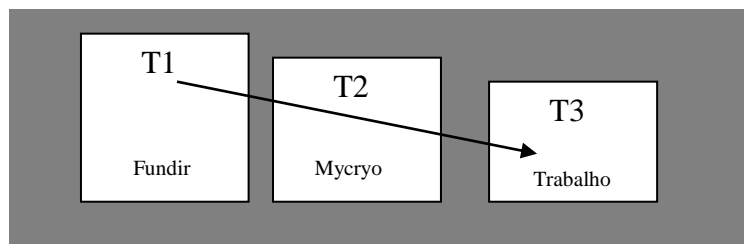
As temperaturas que se devem respeitar são as seguintes: para uma temperagem manual, fundir a totalidade do chocolate a temperatura alta T1; verter $\frac{3}{4}$ sobre uma pedra mármore, mexer até baixar á temperatura T2; juntar este chocolate com o $\frac{1}{4}$ restante e homogeneizar bem para levar a mistura até á temperatura T3.



Chocolate	T1	T2	T3
Negro	53/55° C	28/29° C	31/32° C
Leite	45/48° C	27/28° C	30° C
Branco	45/48° C	27/28° C	29° C

TEMPERAGEM COM MYCRYO

Fundir a totalidade do chocolate a temperatura alta T1; mexer até baixar á temperatura T2; juntar 1% de Mycryo a o chocolate e mexer até atingir a temperatura T3.



Chocolate	T1	T2	T3
Negro	45/50° C	34,5° C	31/32° C
Leite	40/45° C	34,5° C	30° C
Branco	40/45° C	34,5° C	29/30° C