

CG central gourmet

Guía de Temperado



 **SICAO**[®]
PASIÓN • CALIDAD • TRADICIÓN

¿Sabes qué es el proceso de Temperado?

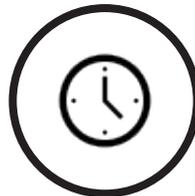
CG

Se le conoce como temperado al proceso en el cual se funde el chocolate y los cristales de la manteca de cacao se enfrían para formar nuevas redes de cristales estabilizados.

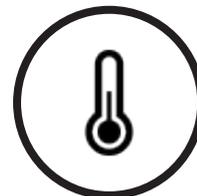
El producto final de este procedimiento es una red estable de cristales que se traduce en un chocolate crujiente con un terminado brillante.

Para un temperado correcto

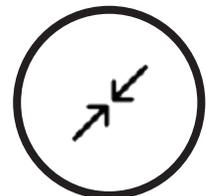
¡Sigue la regla del TTM!:



Tiempo



Temperatura



Movimiento

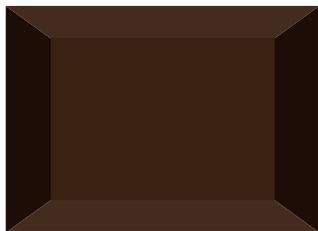
1

Fundir

Se puede hacer en microondas
o en una fundidora.



TEMPERATURAS



**Chocolate
amargo y semi amargo**
50 – 55 °C



**Chocolate
con leche**
45 – 50 °C



**Chocolate
blanco**
40 °C



2

Pre-Cristalizado

El chocolate debe bajar su temperatura y estar en movimiento al mismo tiempo.

TEMPERATURAS



**Chocolate
amargo y semi amargo**

28-29 °C



**Chocolate
con leche**

27-28 °C



**Chocolate
blanco**

26-27 °C

3

Cristalizado

Lo más importante al momento de temperar, ya que si solamente se calienta y enfría el chocolate, no cristaliza de manera correcta y se formarán manchas de azúcar o grasa llamadas: "sugar bloom" o "fat bloom"



TEMPERATURAS



**Chocolate
amargo y semi amargo**
31-32 °C



**Chocolate
con leche**
30-31 °C



**Chocolate
blanco**
27-29 °C

Técnicas para fundir y temperar el chocolate

Microondas

1/ Coloca la cantidad requerida de chocolate en un bowl de plástico o un recipiente apto para microondas.



2/ Derrite lentamente el chocolate en intervalos cortos de 20 segundos y revuelve regularmente. Así evitarás quemar el chocolate.



3/ Repite este procedimiento asegurandote que la temperatura sea la correcta para fundir la presentación de chocolate que estas temperando.

De esta forma aseguramos que los cristales permanezcan estables y evitamos quemar el chocolate.



**¡Recuerda
la regla
TTM!**

Microondas

4/ Una vez que el chocolate se haya derretido y mezclado completamente, sin exceder la temperatura de la presentación que estes temperando. Realiza una prueba sumergiendo una espátula de acero en el chocolate y déjala reposar a un costado.



Para saber si el chocolate cristalizó de manera correcta, la prueba deberá endurecer en un rango de 3 a 5 minutos a temperatura ambiente.

Así estará listo para moldear, fundir o decorar.



Fundidora de Chocolate

1/ Coloque la cantidad de chocolate requerido en la fundidora de chocolate.



2/ Ajusta la temperatura de la fundidora a la temperatura ideal de pre- cristalización del chocolate con el que estás trabajando.

Recuerda checar los rangos de temperatura de cada presentación de chocolate.

3/ Revuelve el chocolate ocasionalmente mientras comienza a fundirse lentamente y repite hasta que esté completamente derretido.

Esto puede llegar a tardar varios minutos.

¡Recuerda la regla de TTM!



Fundidora de Chocolate

4/ Una vez que el chocolate se haya derretido y mezclado bien, ajusta la temperatura de la fundidora a la temperatura ideal de cristalización del chocolate.



Recuerda checar los rangos de temperatura de cada presentación de chocolate.

Realice una prueba, sumergiendo una espátula de acero o en el chocolate y déjala reposar a un costado.

Para saber si el chocolate cristalizó de manera correcta la prueba deberá endurecer en un rango de 3 a 5 minutos a temperatura ambiente.

Después todo el chocolate estará listo para moldear, fundir o decorar.



Superficie de Mármol

1/ Descristaliza el chocolate derritiéndose a la temperatura ideal para fundir dentro del microondas o una fundidora.

Recuerda checar los rangos de temperatura de cada presentación de chocolate.

2/ Vierte sobre la superficie de mármol $\frac{2}{3}$ del chocolate derretido asegurándote que la superficie no tenga una temperatura arriba de 24°C



3/ Mantenga el chocolate en movimiento con una espátula o raspa de acero hasta que comience a espesarse y alcance la temperatura ideal de cristalización.

! Recuerda que cada presentación de chocolate tiene su temperatura específica.



Superficie de Mármol

4/ Regresa el chocolate pre cristalizado en el recipiente donde lo fundiste, con el resto del chocolate derretido y revuelve hasta que se forme una mezcla suave.

Con un termómetro checa que el chocolate llegue a la temperatura de cristalización correcta.



Realice una prueba sumergiendo una espátula de acero o aluminio en el chocolate y déjala reposar a un costado. El chocolate deberá endurecer en un rango de 3 a 5 minutos a temperatura ambiente, de esta manera sabrás si el chocolate cristalizó de manera correcta.

Después estará listo para moldear, fundir o decorar.

Recuerda que este proceso no es fácil y requiere que lo practiques varias veces. Una vez que domines el arte de temperar el chocolate podrás generar terminados de alta calidad con un brillo perfecto.

Solo recuerda seguir las reglas y rangos de temperatura de manera específica.

Para comprar los utensilios y materia prima para temperar el chocolate da click en la imagen.

**Kit de
temperado**





PARA MÁS TIPS Y RECETAS SÍGUENOS EN
NUESTRAS REDES

¡Únete a nuestra comunidad!



@centralgourmetmx



@centralgourmetmexico

visítanos en:

www.central-gourmet.mx