

**Om korrekt behandling af chokoladeforme:**

Chokoladeformene må IKKE vaskes af i sulfo eller lignende. Skyl blot formen under den varme hane og aftør den umiddelbart efter. Skulle ulykken være sket, er det nødvendigt at polere formen omhyggeligt med en blød klud.

Inden formen bruges første gang, kan det være en god ide at "fedte den ind" ved at pensle den med en smule chokolade, som så skylles ud.

For at få det optimale ud af formen er det vigtigt, at du tempererer chokolade korrekt. Det er ikke svært, men kræver at du omhyggeligt følger nogle regler omkring behandling af chokoladen.

**Temperering af chokolade:**

Hvis du ikke har et termometer stop med at læse gå ud og køb et og vend så tilbage til teksten og læs videre.....

Chokolade har et lavt smeltepunkt og bør derfor altid opvarmes over vandbad. Mørk chokolade må aldrig opvarmes til mere end 60°, lys ikke mere end 50° og hvid ikke mere end 45° ellers brænder du fedtstoffet i chokoladen af.

Chokoladen hakkes fint og  $\frac{3}{4}$  smeltes. Når T1 er nået, tilføres den resterende fjerdedel, og der røres til den er smeltet. Under stadig omrøring sænkes temperaturen til T2 nås, og herefter opvarmes igen forsigtigt til T3.

T3 er arbejdstemperaturen og det er vigtigt at denne holdes. Det gøres ved til stadighed at tage skålen af og på vandbadet.

Bliver chokoladen for kold eller varm er den ikke ødelagt. Du starter bare forfra med tempereringsprocessen.

	T1	T2	T3
Mørk	52°	29°	31°
Lys	47°	27°	30°
Hvid	43°	26°	29°

Ved at følge dette opnås det perfekte resultat.

Med venlig hilsen

Kunst & Køkkentøj

Tlf. +45 33 13 29 28

[www.kunstogkokkentoj.dk](http://www.kunstogkokkentoj.dk)