



Om brug og vedligehold af Chokoladeform

Før ibrugtagning:

Inden formen tages i brug første gang, kan det være en god ide at 'fedte den ind'. Dette gøres ved at pensle den med en smule smeltet chokolade, som efterfølgende skylles ud igen med varmt vand. Herefter vil det være nemmere at få chokoladen til at slippe formen.

Temperering af chokolade:

For at få det optimale ud af formen er det vigtigt, at du tempererer din chokolade korrekt. Tempereringen bevirker ikke alene, at chokoladen får en spejlblank overflade, men også at den trækker sig en lille smule sammen når den størkner, så chokoladen slipper formen. Det er ikke svært at temperere chokolade, men det kræver, at du er omhyggelig og overholder de temperaturer, der er beskrevet herunder. Derfor anbefaler vi kraftigt, dels at man benytter et termometer og dels at man bruger et vandbad til tempereringen.

Begynd med at hakke chokoladen fint. Kom cirka 3/4 af den op i vandbadet og varm den op til temperaturen **T1** (se skemaet). Tag skålen fra vandbadet, tilsæt den resterende 1/4 af chokoladen og lad massen køle ned under stadig omrøring til temperaturen **T2**. Sæt skålen tilbage over vandbadet og opvarm forsigtigt mens du rører i skålen til temperaturen **T3**. **T3** er arbejdstemperaturen, og det er vigtigt, at denne holdes gennem hele processen. Dette gøres nemmest ved til stadighed at flytte skålen til og fra vandbadet. Bliver chokoladen for kold eller varm, er den ikke ødelagt, du begynder bare forfra med tempereringen. Pas på med at varme chokoladen for meget, da du ellers brænder du fedtstoffet i chokoladen af. Mørk chokolade "brænder af" over 60 °C, lys chokolade over 50 °C og hvid chokolade, hvis temperaturen kommer over 45 °C.

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

Vedligehold:

Chokoladeformen må ikke vaskes med sæbe. 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. Det kan også være en fordel at 'fedte formen ind' igen.

Følger du disse råd, vil du have glæde af chokoladeformen de næste mange år.