

# TEMPEREREN, het maken van chocolade.

Chocolade smelt, dat weet iedereen. De meeste mensen denken dat als je gesmolten chocolade laat koelen het weer hart wordt maar dat is niet zo! Dat komt omdat er in chocolade altijd cacaovet zit. Cacaovet is een kristal die smeltbaar is met warmte. Maar je kunt die kristal ook weer in elkaar zetten door middel van koelen en roeren.

De chocolade die je wilt gebruiken koop je bij iedere gewenste winkel of supermarkt. Welk merk maakt niet uit als het maar naar je eigen smaak is. De repen in stukjes breken en vervolgens verwerken. Je kunt een reep ook grof schaven of raspen om mee te tempereren. Er zijn drie factoren nodig om chocolade te tempereren. Beweging, temperatuur en tijd. Ten eerste moet de chocolade langzaam worden verwarmd tussen de 40° en 45°. In de magnetron, stand maakt niet uit, om 10 seconden roeren. Bij die temperatuur zijn alle kristallen uit elkaar gevallen. Door vervolgens de chocolade te koelen ontstaan er hele kristallen. Dat koelen kan op verschillende manieren. Eén manier is het enten. Bij enten voegen we ongeveer 20% koude (kamertemperatuur) chocolade (geschaafd of brokjes) toe aan de warme. Dus 1 kilo gesmolten chocolade waarbij 200 gram (20%) koude chocolade gaat. Door er regelmatig wat chocolade bij te doen en door te roeren (we verdelen de kristallen) zorgen we voor een juiste verdeling van de kristallen die ontstaan. De chocolade wordt dikker (er ontstaan steeds meer kristallen) en laten we het afkoelen naar zo'n 28° à 30°. Wanneer de hoeveelheid en verdeling van alle soorten kristallen goed is dan zien we bij het uitharden perfecte chocolade. Deze heeft een mooie glans, is keihard en breekt als een glasplaat. Maak voor verwerking een proefje, doe een flinke klodder chocolade op bakpapier. Wordt het niet binnen 8 minuten hard, dan voeg je nog wat brokjes chocolade toe. Bij te veel kristallen: 10 seconden verwarmen en even roeren.

## En nu, aan het werk!

### Wat je nodig hebt is:

- Koop 1200 gram chocolade.
- Een thermometer.
- Een bakje.
- Een schaal die in de magnetron mag.
- Een plastic spatel.

### Tempereren:

1. Breek de repen (1200 gram chocolade) in kleine brokjes en doe ze in het bakje.
2. Verwarm 1000 gram chocoladebrokjes in een schaal in de magnetron, iedere 10 seconden roeren.
3. Als de temperatuur tussen de 40° en 45° is stop je met verwarmen.
4. Voeg 65 gram chocoladebrokjes toe, blijf roeren.
5. Als de brokjes opgelost zijn voeg je weer 65 gram chocoladebrokjes toe, blijf roeren.
6. Als de brokjes opgelost zijn voeg je de rest van de chocoladebrokjes toe, blijf roeren.
7. Als de brokjes opgelost zijn... is je chocolade klaar! De chocolade is getempereerd!

Dan kun je nu "chocolade fikken" maken. Zie <http://www.chocolatebar.nl/cacao-historie/instructie-video-s.html> The Chocolate Bar 2015©