

Rezept

Kuvertüre temperieren

Ein Rezept von Kuvertüre temperieren, am 01.07.2026

Zutaten

400 g dunkle Kuvertüre

großes Messer

kleine Schüssel

großes Brett

Schüssel und Topf Glas oder Edelstahl für das Wasserbad

Thermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Pralinen zum Überziehen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Kuvertüre auf einem sauberen Brett mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken. Kuvertüre in Plättchenform kann sofort geschmolzen werden.

2. Zwei Drittel der Kuvertüre in einer Schüssel über dem knapp siedenden Wasserbad bei maximal 50° schmelzen, Temperatur je nach Sorte (siehe Tabelle S. 7).

3. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und trocken wischen. Ein Drittel der geschmolzenen Kuvertüre in eine zweite Schüssel füllen und warm stellen.

4. Zum Heruntertemperieren auf 28 - 29° die übrige feste Kuvertüre in zwei bis drei Portionen dazugeben und jeweils unter die geschmolzene Kuvertüre rühren.

5. Die Kuvertüre portionsweise mit der warm gehaltenen Portion auf 31 - 32° temperieren. Test: Ein Tropfen Kuvertüre an der Unterlippe fühlt sich neutral an.

6. Oder zum Testen eine Palette kurz in die Kuvertüre tauchen. Wird die Kuvertüre an der Luft matt glänzend und schlierenfrei, ist sie genau richtig temperiert.