

Rezept

# Kuvertüre temperieren

Ein Rezept von Kuvertüre temperieren, am 19.04.2024

## 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.