

Temperare il cioccolato

Il cioccolato è un'emulsione di grasso (burro di cacao), zuccheri (saccarosio), proteine (derivate dalla massa di cacao) e altri componenti minori. Il burro di cacao contenuto è un grasso **poliformo** ovvero un grasso che raffreddandosi può assumere diverse forme (cristallizzazioni). Di quest'ultimi ne esistono principalmente 6, ma solo quella identificata con la sigla **beta V** è la più ricercata (che forma un cioccolato lucido, che si rompe con un taglio netto e si scioglie alla temperatura di 32/34°), tutte le altre sono escluse perché determinano delle qualità sensoriali e tecniche poco gradite al consumatore finale.



È possibile distinguere una delle cristallizzazioni diverse dalla beta V se ti è capitato di lasciare una barretta di cioccolato al caldo. Ti sarai accorto che una volta raffreddata aveva assunto una consistenza e un aspetto completamente diverso rispetto a quello iniziale: è diventata opaca, ha formato una **patina bianca in superficie**, si scioglieva con più facilità...

Vediamo come ottenere un corretto temperaggio.

Prima di tutto è fondamentale sapere che non esiste un solo metodo ma bensì **tre**. Quello **tradizionale**, ovvero il più antico, è piuttosto macchinoso e implica qualche accortezza in più (secondo alcuni pasticceri è ormai

superato e non ci sono vantaggi plausibili nello scieglierlo). Vediamo tuttavia come si fa: a **45°C/50°C** si scioglie a bagnomaria il cioccolato, si versa quindi su un piano freddo (marmo o inox), si lavora con una spatola e si porta alla temperatura di **27-28°** (facendo attenzione a non incorporare troppa aria). Si versa quindi nella terrina dove si è precedentemente sciolto (che di solito è ancora calda ma se non lo fosse si scalda nuovamente a bagnomaria). La temperatura a questo punto dovrebbe salire leggermente e raggiungere i **31°** per il fondente e i **29°** per il cioccolato al latte/bianco: senza superare assolutamente questa temperatura altrimenti va rifatto tutto dall'inizio!

Il secondo metodo, detto anche **per insemminazione**, è simile ma molto più semplice: si scioglie 1/3 del cioccolato previsto a 45°C/50°C e si aggiunge



Elite
Bongiovanni

GiBioNa

Premio
Artigiano Radioso

Piemonte
Eccellenza Artigiana



bioagri cert

successivamente il restante (2/3). In questo modo si dovrebbe ottenere un abbassamento di temperatura tale da raggiungere i **29/31°**. Questo metodo è molto più rapido ma la temperatura d'utilizzo finale, che dovrebbe essere precisa, è più difficile da ottenere.

Un altro sistema è quello di utilizzare il burro di cacao in polvere, ovvero il **Mycryo®** (fonte: <http://www.cacao-barry.com>): fondere il cioccolato a 45°C/50°C, lasciare raffreddare a 34-35°C (per il cioccolato fondente) o 33-34°C (per il cioccolato al latte, bianco o colorato) a temperatura ambiente. Aggiungere l'1 % di Mycryo®, pari a 10 g per 1 kg di cioccolato, mescolare adeguatamente e, quando il cioccolato si troverà ad una temperatura ideale (31-32°C per il cioccolato nero o 29-30°C per il cioccolato bianco, al latte o colorato), utilizzare il prodotto.

N.b. Lo scioglimento iniziale, quello a 45/50°C, si fa solitamente a bagnomaria ma utilizzando tuttavia il **microonde** si ottiene un risultato analogo e si sporca meno.

Se si opta per il microonde è opportuno utilizzare un contenitore, senza coprirlo, in materiale plastico o una ciotola di Pyrex (accuratamente puliti e asciutti).

Si procede quindi in questo modo: nel contenitore si inserisce 1/3 del cioccolato totale, si mette il forno alla **massima potenza per 30 secondi**, si toglie, si mescola e si ripete la stessa operazione fino allo scioglimento totale (a questo punto dovrebbe aver raggiunto i 50°).

Aggiungere quindi il rimanente cioccolato e mescolarlo sino a quando non si è completamente sciolto. A quel punto la temperatura finale dovrebbe essere 28-30 gradi e il cioccolato è pronto all'utilizzo.



Ti serve una ricetta per la preparazione delle uova di cioccolato ?

Elite
Bongiovanni

Ti occorrono ulteriori approfondimenti sul Mycryo® ?
[clicca qui.](#)



Questa è un ottima video-ricetta:
<http://www.youtube.com/watch?v=NCIdeJeeG3g>



In ultimo: alcuni suggerimenti per non fallire nell'impresa.

Procurarsi con largo anticipo tutto il necessario, visto una volta raggiunta la temperatura di temperaggio, si ha pochissimo tempo per utilizzare il cioccolato.



- **Raffreddare lentamente** una volta colato (12-15°), non mettere in frigo !





- Fondere possibilmente una **quantità di cioccolato elevato**: 1kg o oltre (tiene di più la temperatura e abbiamo di conseguenza più tempo).
- Assicurarsi che la % di burro di cacao nel cioccolato che stiamo utilizzando sia almeno il **30%** e il **36%** per i cioccolatini.

1. **Ti occorrono gli stampi in policarbonato professionali ?**

http://www.tibiona.it/shop/advanced_search_result.php?keywords=stampo&x=0&y=0

2. **Ti occorre il burro di cacao o il burro anidro (Ghi) ?**

http://www.tibiona.it/shop/index.php?cPath=76_103

3. **Condividi queste tematiche e vuoi approfondirle ulteriormente ?**

Visita il mio blog: www.fysis.it

4. **Ti occorrono altri ingredienti particolari per le tue ricette ?** www.tibiona.it

5. **Condividi alimentazione naturale, panificazione e pasticceria ?** Acquista i miei libri:

http://www.tibiona.it/shop/advanced_search_result.php?keywords=aLDO+BONGIOVANNI&x=0&y=0

Copyright 2011 - Aldo Bongiovanni.

Puoi distribuire liberamente questo files suo tuo sito, blog, portale, purché citi la fonte e non modifichi o prelevi parte del contenuto.

Elite
Bongiovanni

TiBioNa

Premio
Artigiano Radioso

Piemonte
Eccellenza Artigiana



bioagri^{cert}

Bongiovanni & C snc . via Case Molino di Pogliola
12089 Villanova Mondovì . Cn . p.iva 00602720047
tel. +39 0174 68 61 06 . fax +39 0174 68 68 63
sito: www.bongionatura.it . e-mail: posta@bongionatura.it