

Schokolade geschmeidig schmelzen?

Beitrag von „wombatine“ vom 23. Dezember 2006 17:29

Hallo,

wenn die Schokolade klumpig wird, liegt es daran, dass sie zu heiß geworden ist. Das weiß ich von meiner Freundin, die Konditorin ist. Die Schoki darf nicht wärmer werden als ungefähr so 40, 50 Grad.

Am besten geht's über einer Kerzenflamme, also z. B. die zerbröckelte Schokolade in einer Schüssel auf ein Stövchen stellen.

Gutes Gelingen, wombatine