

Schokolade geschmeidig schmelzen?

Beitrag von „Vivi“ vom 23. Dezember 2006 12:37

Hey, ich brauch mal ein paar Tipps von euch, wie ich Schokolade bzw. Kuvertüre so schmelzen kann, dass sie lange geschmeidig/flüssig bleibt. Ich möchte nämlich für Weihnachten getrocknete Aprikosen mit weißer Kuvertüre überziehen und habe im letzten Jahr die klägliche Erfahrung gemacht, dass die Kuvertüre im Wasserbad zunächst weich wurde, so dass ich die Aprikosen eintunken konnte, aber dann plötzlich wieder fest wurde und sich auch nicht wieder schmelzen ließ! Es war dann eine einzige feste, bröckelige Masse im Topf! Kann man dem vorbeugen oder in so einem Fall dann Butter oder Milch zugeben, damit sie wieder weich wird? Was habe ich falsch gemacht?

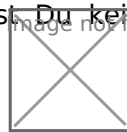
Weihnachtliche Grüße,

Vivi

Beitrag von „MarenM“ vom 23. Dezember 2006 12:47

Ich erhitze Kuvertüre immer in der Mikrowelle und tauche dann z.B. meine Kekse ein. Wenn ich dafür so lange brauche, dass die Kuvertüre schon wieder recht fest ist (dann ist ja auch der Verbrauch viel größer und irgendwann gehts gar nicht mehr), stelle ich sie einfach noch mal für 30 sec in die Mikrowelle. Geht absolut problemlos. Ich kann auch gar nicht verstehen, warum das erneute Erwärmen im Wasserbad nicht geklappt hat... Milch o.ä. darfst Du keinesfalls

zufügen - hab ich auch schon mal gemacht, das wars dann mit der Kuvertüre...



Viel Spaß und Erfolg beim Ausprobieren!

Beitrag von „Vivi“ vom 23. Dezember 2006 13:34

So'n Mist, ich hab leider keine Mikrowelle....

Übrigens ging das relativ schnell mit dem erneuten Festwerden der Kuvertüre. Sie war gerade einigermaßen geschmeidig, da fing sie auch schon wieder an klumpig zu werden. Hab ich sie zu heiß erhitzt? Oder zu wenig??? Wenn sie einmal wieder fest geworden ist, bekommst du sie ohne weiteres nicht wieder flüssig... 😞

Beitrag von „Padma“ vom 23. Dezember 2006 13:34

Es könnte sein, dass bei dir ein paar Wasserspritzer in die Schokolade kamen. Wenn das passiert - und da reicht wirklich das kleinste Tröpflein- dann geht gar nichts mehr!

Beitrag von „Padma“ vom 23. Dezember 2006 13:45

Vivi, wir haben gleichzeitig gepostet. Vielleicht hast du meinen Eintrag noch gar nicht gesehen? Ich bin mir sicher, dass es die Wasserspritzer waren. Das Klumpigwerden hört sich nämlich genau danach an.

Im Normalfall wird sie nämlich immer wieder flüssig. Nur eben nicht, wenn Wasser dabei ist!

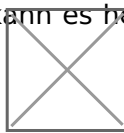
Beitrag von „silke111“ vom 23. Dezember 2006 14:35

also mit der mikrowelle habe ich ganz schlechte erfahrungen gemacht, davon würde ich wirklich abraten! denn erstens kannst du dabei nicht städinig umrühren und zweitens nie ganz genau die temperatur erkennen.

du musst wirklich gut aufpassen, dass kein wasser in die schokolade spritzt und das wasser im topf darunter darf nicht zu heiß sein, also wirklich langsam erwärmen und rühren, so dass die schokolade schmilzt.

wenn sie trotzdem zu hart/bröckelig ist, kann es helfen, wenn du ein wenig milch mit einrührst

und erhitzt, so dass sich beides verbindet



viel glück!

Beitrag von „Padma“ vom 23. Dezember 2006 14:39

Das muss dann aber vorher mindestens zwei Semester studiert haben!



Beitrag von „silke111“ vom 23. Dezember 2006 14:41

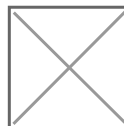
image not found or type unknown

jo

mir ist schon so vieles schief gelaufen und da wir menschen ja aus unseren fehlern lernen, bin

ich jetzt fit im kuvertüre schmelzen

wobei ich mehr auf bitter- als auf weiße schokolade stehe



Beitrag von „Schmeili“ vom 23. Dezember 2006 15:24

Damit sie generell geschmeidiger ist (und sich auch besser verteilen lässt) mache ich etwas Kokosbutter (Palmin) dran. So bekommt die Kuvertüre auch einen schönen Glanz!

Beitrag von „Vivi“ vom 23. Dezember 2006 15:27

Ok, danke für eure Tipps! Ich war eben einkaufen und hab jetzt 2 Sorten Kuvertüre (Zartbitter und Vollmilch) und weiße Schokolade mitgebracht (weiße Kuvertüre war ausverkauft; hoffe, mit weißer Schoki geht's auch). Werde mich jetzt mal ans Werk machen und meine Aprikosen überziehen. Ich kann ja später mal berichten, ob ich dieses Mal erfolgreich war. Man soll ja nie

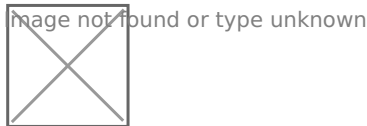
aufgeben!



Beitrag von „Vivi“ vom 23. Dezember 2006 15:49

STOPP!!!

Bevor ich so richtig loslege: Spielt es eine Rolle, ob die Kuvertüre in einem Metall- oder in einem Glastopf ist? Und muss ich auf die Schoki einen Deckel machen, damit sie besser schmilzt? Ich will dieses Mal wirklich nichts verkehrt machen...

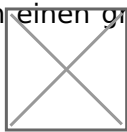


Beitrag von „silke111“ vom 23. Dezember 2006 15:55

ich lege meine zerbröckelte kuvertüre immer in eine metallschüssel, welche ich wiederum in einen topf mit wasser auf den herd stelle...

die passt da gerade gut drauf, so dass die nicht so sehr wackelt und kein wasser rein kann, weil sie zum rand hin einen größeren durchmesser hat als der topf auf'm herd und das schützt sie

auch vor wasser



ich weiß aber nicht, ob das (metall) eine rolle spielt...

einen deckel mache ich nie drauf, weil ich die schokolade ja ständig umrühre und das wäre mit deckel
unpraktisch



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

Hallo,

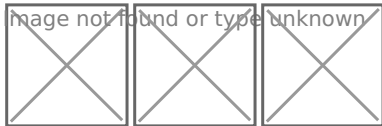
wenn die Schokolade klumpig wird, liegt es daran, dass sie zu heiß geworden ist. Das weiß ich von meiner Freundin, die Konditorin ist. Die Schoki darf nicht wärmer werden als ungefähr so 40, 50 Grad.

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

Gutes Gelingen, wombatine

Beitrag von „Vivi“ vom 23. Dezember 2006 17:43

Ok, jetzt wird mir einiges klar! Ich hab im letzten Jahr so ziemlich alles falsch gemacht, was man falsch machen konnte. Z.B. habe ich einen Deckel auf den Schoki-Topf getan, weil ich dachte, dann würde die Schoki schneller schmelzen. Das Kondenswasser vom Deckel ist dann aber in den Topf getropft. Und deshalb fing das Ganze dann recht schnell an zu klumpen und zu bröseln. Außerdem habe ich das Ganze zu heiß erhitzt. Aber dieses Mal hat dank eurer Tipss alles geklappt! Habe bereits eine Ladung Aprikosen eingetunkt und zum Abtropfen auf ein Kuchengitter gelegt. Gleich kommt Ladung Nr. 2 mit einer anderen Schokosorte. Hab sogar aus dem Schoki-Rest eben noch einen Spieß mit Bananenstücken und Weintrauben eingetunkt. Herrlich!!! Bin im SCHOKI-WAHN!!!



Beitrag von „Padma“ vom 26. Dezember 2006 21:51

Na also, doch kein Studium nötig. Lehrerforen tun's auch!

