

Xocolata trempada (dues tècniques)

Preparació per a la tècnica: fondre i refrigerar o congelar

- 1- Talleu la xocolata a trossets petits i regulars i poseu-la en un bol ample apte per al microones.
- 2- Poseu-la a fondre al microones a la potència més baixa durant petits intervals de temps (de 30 segons en 30 segons aproximadament). Aneu remenant amb una espàtula la xocolata i controleu-ne la temperatura fins arribar als 30 graus.
- 3- Un cop assolits els 30 graus, aboqueu la xocolata en motlles especials per a xocolata o esteneu-la sobre làmines de PVC, per procedir a tallar figures, o formar un con, tallar-ne la punta i dibuixar el que es vulgui damunt la làmina de PVC.

(són làmines de plàstic rígid o semirígid, especials per a bomboneria i pastisseria)

Preparació de la tècnica: tremp

MOLT IMPORTANT: El tremp de la xocolata és la tècnica professional pastissera que aconseguix fondre i modelar la xocolata per crear formes i presentacions originals que recuperen la textura dura i trencadissa i la brillantor atractiva i original de la xocolata.

Tot plegat s'aconsegueix sotmetent la xocolata a tres temperatures de fusió: alta, baixa i mitjana.

Orientatiu: alta, baixa, mitjana

Cobertura negra: 45°/50°...27°...31°

Cobertura de llet: 45°...24°...28°

Cobertura blanca: 40°...24°...28°

Hi ha marques de xocolata que informen el consumidor de la corba de temperatures que cal seguir per trempar-la. La tècnica exigeix un ambient sec i fresc, l'ideal seria entre 17° i 21° amb una humitat del 50-55%.

- 1- Com en la tècnica anterior, cal tallar la xocolata escollida a trossets petits i regulars. Dividiu la xocolata tallada en tres parts.
- 2- Poseu dues parts de la xocolata dins d'un bol ample i apte per a microones i a temperatura baixa. A intervals curts, procediu a fondre la xocolata.
Exemple: Imaginem que hem escollit una xocolata negra (en aquest cas hauria d'arribar fins els 45°-50°). Remeneu el producte i afegiu-hi la tercera part reservada. Sense parar de remenar, observeu com la temperatura de la

xocolata va fonent la que hi acabem d'afegir. Comproveu que la barreja ha baixat als 27°. Si no fos així, cal anar remenant per assolir la temperatura idònia sense incorporar aire a la barreja.

3- Escalfeu amb molt de compte la xocolata fins a arribar els 31°. En aquest moment la xocolata estarà llesta per dibuixar les casetes o altres figures o omplir els motlles com els dels ous de pasqua, tal com s'exposa a la tècnica superior.