
guia descomplicado
Temperagem



Pode parecer um bixo de sete cabeças, mas não é!

Aqui você vai aprender a fazer 2 métodos de temperagem, eu gosto de fazer o método do mármore porque é o mais rápido, mas se você não tiver uma pia de mármore fique tranquila que eu vou te ensinar a fazer pelo método de adição!

Mas antes vamos aos utensílios necessários para temperagem:



utensílios que você precisa ter para fazer a temperagem:

1. Micro-ondas ou um fogão para fazer banho-maria
2. Uma derretedeira ou recipiente para derreter o chocolate, de preferência que possa ir ao micro-ondas e com tampa
3. Papel toalha para você limpar toda a sujeira
4. Termômetro seja ele digital ou de espeto
5. Espátula para temperagem seja ela de plástico ou de aço inox

antes de mais nada LEIA A EMBALAGEM!

independente do tipo de chocolate que você escolher, cada um tem a sua temperatura correta e esses números você encontra no verso da embalagem,



lembrando que aqui estamos falando de CHOCOLATE E NÃO DE COBERTURA FRACIONADA! Se atente a isso, pois a cobertura não precisa de temperagem então no verso dela não terá nenhuma indicação de graus para a temperagem.



cada um no seu quadrado

	derretimento	resfriamento	trabalhar
Chocolate Branco	40°C	26°C	28/30°C
Chocolate Ao Leite	45/50°C	27°c	30/33°C
Chocolate Amargo / Meio Amargo	45/50°C	28°C	30/33°C

Use essa tabela sempre que for fazer a temperagem do seu chocolate, cada tipo de chocolate tem uma temperatura diferente por isso é importante seguir essa tabela.

Para você usa-la precisará entender a função de cada tipo de temperatura que o chocolate passa no processo de temperagem, por isso na próxima página vou te explicar cada uma delas:

não entendeu nada? Calma que eu te explico

A primeira temperatura que temos é a de DERRETIMENTO, que nada mais é a temperatura máxima que seu chocolate pode e deve alcançar na hora que estiver derretido. Tome muito cuidado para que ele não ultrapasse essa temperatura.

A segunda temperatura que teremos é a de RESFRIAMENTO que é àquela que o seu chocolate precisa atingir depois de você jogar o seu chocolate na pedra de mármore ou adicionar o chocolate.

E aí temos a última temperatura que é a de TRABALHO, a qual você vai deixar o seu chocolate que já está temperado mais fluido para facilitar o manuseio.

Método da ADIÇÃO

Esse método é perfeito para quem não tem uma pedra para fazer a segundo forma que irei te ensinar em vídeo, então começarei por ele:

Nesse método você vai dividir o seu chocolate total em 3 partes, por exemplo, 500g dividido por 3 = 167g (arredondado). Duas dessas partes (334g) você vai derreter e em seguida adicione a parte restante de 167g picado e misture até o seu chocolate baixar a temperatura e atingir a temperatura de resfriamento que eu te ensinei.

Mas aviso aqui que esse método é interessante para quantidades a partir de 500g, pois como pode necessitar adicionar mais chocolate até ele atingir a temperatura de resfriamento pode ser que acabe sobrando muito chocolate caso a quantidade utilizada seja pequena.

Método na PEDRA

Esse método é o mais simples e rápido de todos, na minha opinião.

Para você temperar o seu chocolate na pedra antes de mais nada ela precisa estar muito bem higienizada, pois iremos trabalhar com o chocolate por cima dela. Verifique se a pedra está bem sequinha antes de colocar o chocolate!

E assim que derreter o seu chocolate e ele atingir a temperatura de derretimento despeje ele todo na pedra e faça movimentos de mistura com a espátula é só ir espalhando e misturando todo o chocolate até ele baixar a temperatura e atingir o resfriamento. Aí é só voltar todo o chocolate para a vasilha onde foi derretido e esquentar ele até atingir a temperatura ideal para trabalhar: com forminhas 29-30 °C e banhar 31-33 °C.

S.A.C - Temperagem

meu chocolate esfriou e está mais grosso, ainda não terminei de usa-lo

Sentiu que o chocolate começou a engrossar no meio da produção, é só você esquentar ele novamente até atingir a temperatura para trabalho, não precisa temperar de novo a não ser que a temperatura tenha caído abaixo da de resfriamento!

terminei os doces e sobrou chocolate, posso guardar?



Sim, é só armazenar o chocolate em um recipiente limpo, seco e com tampa.

tenho chocolate usado guardado, preciso temperar denovo?

Sim, sempre que for derreter o chocolate novamente terá que fazer o processo da temperagem.

depois de banhado os doces levo pra geladeira ou freezer?

A geladeira é mais interessante, pois ela faz o processo mais lentamente, o freezer precisa ficar de olho para que não retenha umidade no chocolate.