

Il temperaggio del cioccolato

Difficoltà media

30 minuti

Ingredienti per uno stampo da 500 g

700 g Cioccolato (bianco, al latte o fondente)

Procedimento



1. Spezzettate 2/3 (circa 450g) del cioccolato, o acquistatelo già in gocce, e fatelo fondere al microonde per qualche minuto a potenza media oppure a bagnomaria, facendo attenzione a non schizzare acqua nel cioccolato. Raggiungete la temperatura di 40/45°C.



2. Unite il rimanente cioccolato (1/3, circa 250g) e mescolate fino a completa fusione e raggiungimento della temperatura ideale che nel caso del cioccolato fondente è di 30/31°C.



3. Per il cioccolato al latte e bianco, usate la stessa tecnica. Quando unite il cioccolato alla massa fusa, mescolate fino a raggiungere la temperatura di 28/29 °C.

4. Per verificare la giusta temperatura, potete anche immergere la punta di una spatola di metallo nel cioccolato e verificare se si rapprende velocemente e si opacizza.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED