

Técnicas de Temperado

Domina el arte del temperado como todo un Pro con Hershey's



EXPLORA CADA TÉCNICA PARA LOGRAR EL CHOCOLATE PERFECTO:

El primer paso para temperar el Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's es fundirlo entre 45°C - 50°C y después, seguir alguna de las técnicas:

TÉCNICA DE TABLEADO

Deja 1/4 del chocolate fundido en el recipiente y trabaja el resto sobre una mesa de mármol o granito, hasta alcanzar los 27°C. Luego, regresa este chocolate al recipiente con el resto para alcanzar los 30°C. Asegúrate de incorporar lentamente para no bajar la temperatura demasiado rápido.

Hershey's recomienda este método para lograr un temperado de chocolate más brillante y crujiente al cumplir con la curva de temperado óptima en cada fase, asegurando una cristalización correcta de las grasas.



TÉCNICA DE SEMILLA

Asegúrate de reducir la temperatura únicamente a 30°C. Añade trozos de chocolate sin fundir al chocolate derretido para obtener un temperado óptimo. Utiliza 30 g de chocolate sin fundir por cada 100 g de chocolate derretido.

Considera que el chocolate que agregarás sin fundir debe estar en buenas condiciones.



TÉCNICA BAÑO MARÍA

Utiliza un bowl con agua a temperatura ambiente para bajar el chocolate a 27°C antes de volver al baño María y subirlo a 30°C. Evita que el chocolate entre en contacto con el agua en todo momento.

Asegúrate de no dejar el bowl en baño María por demasiado tiempo para evitar un calentamiento excesivo.



Recuerda que la temperatura y humedad de la ciudad en la que te encuentres puede impactar en el proceso del temperado