

ATEMPERAR CHOCOLATE DE MANERA SENCILLA



Muchos de los que estéis leyendo esto os habréis encontrado con situaciones en las que habréis tenido que decidir si os liabais a atemperar el chocolate en casa o si os saltabais ese paso por lo engorroso que es.

Otros muchos nunca habréis atemperado el chocolate simplemente porque no sabíais cómo.

Este post va dirigido tanto a los unos como a los otros porque, además de explicar **en qué consiste**, vamos a hablar del **método de siembra para atemperar el chocolate** que **simplifica** mucho la tarea. Espero que os resulte útil e interesante.

¿Qué es exactamente atemperar el chocolate?

Se trata de un **proceso en el que calentamos y enfriamos el chocolate de una manera determinada**.

Al enfriar el chocolate conseguimos que la **manteca de cacao** se vuelva a **cristalizar**.

Existen 6 tipos de cristalizaciones posibles para la manteca de cacao, **cuando atemperamos el chocolate correctamente conseguimos que se formen cristales del tipo V** que son los mejores y más estables.

¿Para qué sirve atemperar el chocolate?

Sirve para crear esas estructuras, los **cristales tipo V**, que son responsables de que el chocolate se trabaje correctamente mientras está líquido y que, **una vez sólido, tenga el brillo y la textura perfectas, además de fundirse bien en boca**.

<i>cristales tipo</i>	<i>temperatura</i>	<i>resultado</i>
I	17°	Blando, se desmigaja, se derrite demasiado pronto.
II	21°	Blando, se desmigaja, se derrite demasiado pronto.
III	26°	Firme, no cruje bien en boca, se derrite demasiado pronto.
IV	28°	Firme, cruje bien en boca, se derrite demasiado pronto.
V	34°	Brillante, firme, cruje perfectamente en boca, se derrite a la temperatura del cuerpo humano (37°).
VI	36°	Duro y los cristales tardan semanas en formarse.




¿Cuándo se debe atemperar el chocolate y cuándo no?

Es recomendable atemperar el chocolate cuando se vaya a utilizar para hacer **bombones, coberturas sólidas, baños, láminas**, etc.

No hace falta atemperarlo cuando se vaya a consumir en estado líquido, en rellenos o en cremas.

¿Cómo se atempera el chocolate?

Para atemperar el chocolate podemos seguir, al menos, dos métodos, pero en ambos casos hay que obedecer a la **tabla de temperaturas** que os pongo a continuación:

<i>chocolate</i>	<i>fundido</i>	<i>enfriado</i>	<i>atemperado</i>
	49°	29°	32°
	40°	27°	30°
	30°	25°	28°

ATEMPERADO DE SIEMBRA

Es un método mucho **más limpio y menos laborioso** que el clásico y que también utilizan y proponen grandes maestros chocolateros y marcas como Valhrona. Cuando vamos a preparar pequeñas cantidades es sin duda la mejor forma de **conseguir una textura suave, un acabado brillante y que cruja agradablemente en boca**.

Primera fase: derretir

Supongamos que vamos a temperar **250 gramos de cobertura de chocolate negro** (un poco más arriba tenéis las temperaturas correctas para otros chocolates).

1) Si no tenemos chocolate en gotas (en pequeñas pastillas) tenemos que **partirlo en trozos pequeños** (del tamaño de una judía pinta, a mí me quedaron un poco grandes).



2) Una vez partido el chocolate, **separamos unos 80 gramos (1/3 del total)** y los reservamos.

3) Ponemos los **170 g. restantes en un bol y lo derretimos** al baño maría o en el microondas, si utilizamos el microondas tenemos que sacarlo cada 20 segundos para remover y comprobar la temperatura.



En ambos casos hay que remover enérgicamente, estará listo cuando **alcance los 49º**, no debe superarlos.



Segunda fase: enfriar

4) Recuperamos los 80 gramos de **chocolate que no hemos derretido** y **vertemos la mitad sobre el chocolate que se encuentra derretido a 49°**. Removemos enérgicamente y verificamos la temperatura.



- 5) **Vertemos un poco más del chocolate que no está derretido, removemos** y tomamos la temperatura.**Repetimos** la operación hasta haber juntado todo el chocolate.
- 6) Removemos hasta **alcanzar los 29°**.



Tercera fase: volver a subir la temperatura

Ahora ya estamos listos para volver a **subir la temperatura**.

7.1) Si hemos utilizado el baño maría para derretir el chocolate tenemos que poner la olla al fuego, cuando rompa a hervir la retiramos del fuego, metemos dentro nuestro bol (siempre con muchísimo

cuidado de no dejar que entre agua dentro del bol del chocolate porque sino se corta) y removemos enérgicamente hasta **alcanzar los 32°**.

7.2) Si hemos usado el microondas, metemos el bol 5 segundos, removemos, tomamos la temperatura y repetimos este proceso hasta **alcanzar los 32°**.



Cuarta fase: mantener la temperatura

Tenemos que tratar de **mantener el chocolate a unos 32°**, si baja de esa temperatura podemos repetir la tercera fase.

Y, ojo, según los estudios que se han llevado a cabo en la Universidad de Edimburgo la clave no sólo está en las distintas temperaturas, sino también en **mezclar**. Si no se mezcla el chocolate correctamente los cristales tipo V no aparecen. Así que ya sabéis, mezclad, mezclad.



ATEMPERADO CLÁSICO

Se trata de aquel en el que primero derretimos todo el chocolate a la temperatura indicada (ver tabla de temperaturas más arriba), después vertemos dos tercios del chocolate sobre una encimera de mármol y lo trabajamos estirándolo con una espátula hasta que alcanza la temperatura de enfriamiento. Por último recuperamos el chocolate de la encimera y lo juntamos con el del bol, removemos y lo tenemos listo cuando alcance la temperatura de atemperado correcta.

Fuente: <http://www.algoseestacocinando.com/2013/05/atemperar-chocolate-de-manera-sencilla.html>