Onnistu suklaaherkuissa!

* SÄILYTÄ suklaa viileässä ja kuivassa. Jääkaappi on liian kylmä suklaalle: huoneenlämpöön siirrettäessä kosteus- ja lämpötilaerot voivat vaikuttaa suklaan ulkonäköön.
* SULATA suklaa paksupohjaisessa kattilassa miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen. Voit sulattaa myös vesihauteessa: pane paloiteltu suklaa pyöreäpohjaiseen kulhoon vesikattilan ylle. Anna veden kiehua hiljalleen. Jos sulatat suklaan mikrossa, käytä vajaata tehoa ja sekoita massaa usein.
* VARO vettä. Pienikin määrä vesihöyryä tai vesitippa voivat muuttaa sulan suklaan kokkareiseksi. Kuivaa siiis huolellisesti astiat ennen kuin käsittelet niissä suklaata. Muista myös kuivata kädeet.
* OIKEIN sulatettu suklaa on kiiltävää ja sileää. Jos jokin kuitenkin menee pieleen ja suklaa muuttuu rosoiseksi, sen voi yrittää pelastaa öljyllä. Lisää suklaan joukkoon 1-2 teelusikallista rypsiöljyä vähän kerrallaan ja sekoita, kunnes massa siloittuu.

|  |
| --- |
| TUMMA SUKLAA sopii leivontaan, kuorrutteisiin ja koristeisiin, sillä se antaa kunnolla suklaista makua ja jähmettyy hyvin |
| MAITOSUKLAA on makeaa ja pehmeää. Käytä maitosuklaata esimerkiksi mousseihin tai moussekuorrutteisiin |
| **VALKOSUKLAA** ei ole suklaata oikeastaan lainkaan, sillä siinä ei ole kaakaomassaa. Valkosuklaa on parhaimmillaan juustokakuissa ja jälkiruoissa. Valkosuklaa palaa herkästi, joten ole sen sulatuksessa varovainen |
| **RAAKASUKLAAN** raaka-aineita ei ole kuumennettu yli 46 asteen, joten sen hyödylliset ravintoaineet ovat tallella. Raakasuklaaseen ei ole lisätty sokeria, maitojauhetta eikä lisäaineita. |

MIKÄ ON TEMPEROINTI?

Temperointi ei ole pakollista, mutta se parantaa suklaan makua ja koostumusta. Temperoitu suklaa on kiiltävää ja helposti käsiteltävää. Temperoinnissa suklaata jäähdytetään ja lämmitetään. Kun sulatettu suklaa jäähdytetään tiettyyn lämpötilaan, suklaan rasvat kiteytyvät uudestaan. Lopuksi massa lämmitetään uudelleen, minkä jälkeen suklaan voi käyttää haluamallaan tavalla.

NÄIN TEMPEROIT

1. Sulata suklaa ja lämmitä se haluttuun lämpötilaan (katso lämmitysaste alla olevasta taulukosta)
2. Jäähdytä sulanut suklaa kylmähauteessa nostamalla suklaa suklaakulho isompaan astiaan, jossa on kylmää vettä ( katso jäähdytysaste aa. taulukosta)
3. Seuraa lämpömittaria, ja kun suklaa on jäähtynyt tarpeeksi, lämmitä se uudestaan  (katso lämmitysaste aa. taulukosta)

* Eri suklaalaadut vaativat eri lämpötilat. Mittaamisessa kannattaa käyttää digitaalista mittaria. Huomaa, että jäähdytyksen jälkeen suklaata lämmitetään vain vähän!
* Jos temperointi epäonnistuu, voit aloittaa alusta ensimmäisestä vaiheesta.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| VALITSE OIKEAT LÄMPÖTILAT | | | |
|  | 1) Lämmitys | 2) Jäähdytys | 3) Lämmitys |
| TUMMASUKLAA | +48-50 C | +27-28C | +31-32 C |
| MAITOSUKLAA | + 45 C | + 26-27 C | + 30 C |
| VALKOSUKLAA | + 40 C | +26-27 C | + 25-29 C |