

## Schoko-Erdbeeren:

Desserts

mittelschwer

Personen: je nachdem

Zeit: ca. 30 Minuten (plus das Temperieren der Schokolade)

Vorbereitungen: Schokolade temperieren

Nachdem ich einige Male einfach auf gut Glück rumprobiert hatte (mit eher matten Ergebnissen, von denen das schlimmste ein Tablett voll wasserbeschlagener Schokoerdbeeren war) studierte ich einige Websites und Bücher zum Thema. **Fazit:** Glänzend bleibt der Überzug nur, wenn das Temperieren wiederholt wird. (jh)

### Zutaten pro Person:

Erdbeeren

Gute Schokolade

### Zubereitung:

#### Eigentlich ganz einfach:

Gewaschene, TROCKENE Erdbeeren in Schokolade tauchen, auf ein Tablett setzen (mit Backpapier zum Beispiel), erstarren lassen, ein paar Minzeblätter dazu legen - e basta!

**Aber:** Über das Temperieren von Schokolade gibt es ganze Bücher. Und tatsächlich sieht ein Schokoüberzug glänzend besser aus als matt.

#### Auflösetemperatur:

Die Schokolade sollte nicht über 50°C erwärmt werden. Beim Schmelzen im Wasserbad den Kontakt mit Wasserdampf vermeiden. Ideale **Wasser-**temperatur 60°C.

Nach dem Schmelzen der Schokolade muss diese immer gut gemischt werden. Die Schokolade sollte nicht geschlagen werden, da sie sonst schaumig wird.

Die Temperatur im Arbeitsraum sollte kühl gehalten werden, so um die 20°C.

Wird Schokolade über mehrere Tage flüssig gehalten, so scheiden sich Festbestandteile und Kakaobutter. Entweder pro Tag 2-3 mal durchrühren oder nach Gebrauch erstarren lassen und im festen Zustand lagern. Geraspelte Schokoladespäne nehmen leicht Feuchtigkeit auf. Diese Schokolade wird körnig und kann nicht mehr befriedigend weiterverarbeitet werden. Schokolade ist geschmacksempfindlich und muss somit beim Lagern vor Fremdgeschmack geschützt werden. Natürlich kann man das ganze auch mit Thermometer machen.

**Notfall-Trick:** sind die Erdbeeren nicht hübsch geworden, so dreht man sie kurzerhand in Kokosraspeln oder 100% Kakaopulver von Valrhona. Dazu vorher kurz anwärmen oder erneut tauchen und dann gleich in Raspeln, Mandelsplittern oder ähnlichem wälzen.

Hier eine kleine Zusammenfassung, Quelle: [Chocoland.ch](http://www.chocoland.ch) - Dort können Sie sich auch gut einlesen zum Thema Temperieren:

<http://www.chocoland.ch/handtemp.php>

Die idealen Verarbeitungstemperaturen  
Dunkle Schokolade 32°C  
Milch Schokolade 31°C  
Weisse Schokolade 30°C  
Raumtemperatur 20°C

Guten Appetit & Cheers!

#### Notizen:

---

---

---

---

---

---