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 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**.

cristales tipo	temperatura	resultado
I	17º	Blando, se desmigaja, se derrite demasiado pronto.
II	21º	Blando, se desmigaja, se derrite demasiado pronto.
III	26º	Firme, no cruje bien en boca, se derrite demasiado pronto.
IV	28º	Firme, cruje bien en boca, se derrite demasiado pronto.
V	34º	Brillante, firme, cruje perfectamente en boca, se derrite a la temperatura del cuerpo humano (37º).
VI	36º	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**, **coberturassólidas**, **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:

chocolate	fundido	enfriado	atemperado
chocolate negro	49º	29º	32º
chocolate con leche	40º	27º	30º
chocolate blanco	30º	25º	28º

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 atemperar **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 v**ertemos la mitad sobre el chocolate que se encuentra derretido a 49º**. 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 29º**.



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



Cuarta fase: mantener la temperatura
Tenemos que tratar de **mantener el chocolate a unos 32º**, 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 atempeardo correcta.

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