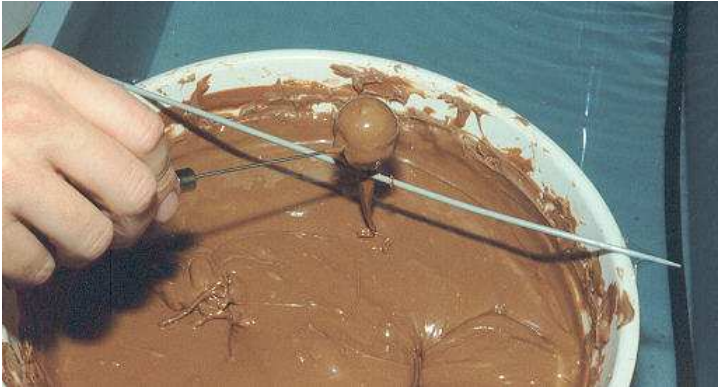


Couverture / Kuvertüre

Die Behandlung von Couverture (Kuvertüre)



Die Couverture (Kuvertüre) wird zum Überziehen von Praliné-Interieurs etc. verwendet. Schokolade ist für diese Zwecke zu dickflüssig. Der höhere Anteil an Kakaobutter macht die Dünflüssigkeit der Couverture aus. Einen noch höheren Fettgehalt und noch dunnflüssiger ist Giess-Couverture, welche für die Osterhasen-Produktion verwendet wird.

In Bezug auf die Verarbeitung der Couverture ist von allen Bestandteilen nur die Kakaobutter wesentlich. Diese reagiert auf die Temperatur und bringt die Couverture in einen festen oder einen flüssigen Zustand. Wenn durch Erwärmung die Temperatur der Couvertüre über deren Schmelzpunkt von 33°C (Milchcouverture 32°C) steigt, verflüssigt sich die Kakaobutter. Durch die Verflüssigung verliert die Kakaobutter die tragende Eigenschaft. Die Verbindung fällt auseinander: Die schweren Stoffe setzen sich ab, während das Fett in Form von Öl obenauf schwimmt. Dieser Vorgang spielt sich immer ab, wenn die Couverture über ihren Schmelzpunkt hinaus erwärmt wird. Erstarrt solche Couverture, verfärbt sie sich gräulich. Wer kennt dies nicht bei der Tafelschokolade die im Sommer schmilzt und wieder erstarrt. Im flüssigen Zustand ist die Kakaobutter transparent, in festem Zustand aber gelblich-weiss. Dieser gelblich-weiße Film auf dem dunklen Untergrund ergibt eine Tönung, die in der Fachsprache grau genannt wird.

Eine Couverture, die durch Einwirkung von Wärme die Bindung verloren hat, kann wieder gebrauchsfertig gemacht werden, wenn die freigewordenen Komponenten (Zucker, Kakao und Kakaobutter) wieder zu einer Einheit verschmelzt werden. Dies gehört wohl zu den schwierigsten "Rezepten" die diese Homepage beschreibt und braucht etwas Übung, am Anfang vielleicht ein bisschen Glück. Eine perfekte Verbindung ist jedoch Voraussetzung, dass die überzogenen Produkte ansehnlich sind. Um dies zu erreichen sind folgende Methoden gebräuchlich:

Temperieren

Die direkte Erwärmung:

Bei dieser Art wird die Couverture bis zur Höchsttemperatur von 33°C gebracht. Dabei braucht sie nur noch durchgerührt werden, da sie flüssig ist und die Verbindung immer noch vorhanden ist. Diese, natürlich einfachste Art, benötigt jedoch kostspielige Apparate.



Die Impf-Methode:

Bei dieser Methode wird die überwarme Couverture mit zerkleinerter Couverture "geimpft". Das heisst durch die Beigabe von nicht erwärmter, aber fein gehackter Couverture wird die Temperatur gesenkt oder ausgeglichen. Der Effekt ist richtig, wenn nach der Auflösung aller Bestandteile eine Temperatur von 33°C oder weniger erreicht werden kann. Durch leichtes Nachwärmen ergibt sich die trempierfähige Couverture. Die Schwierigkeit bei dieser Methode besteht darin, das richtige Verhältnis zwischen flüssiger und zerkleinerter Couverture zu finden.

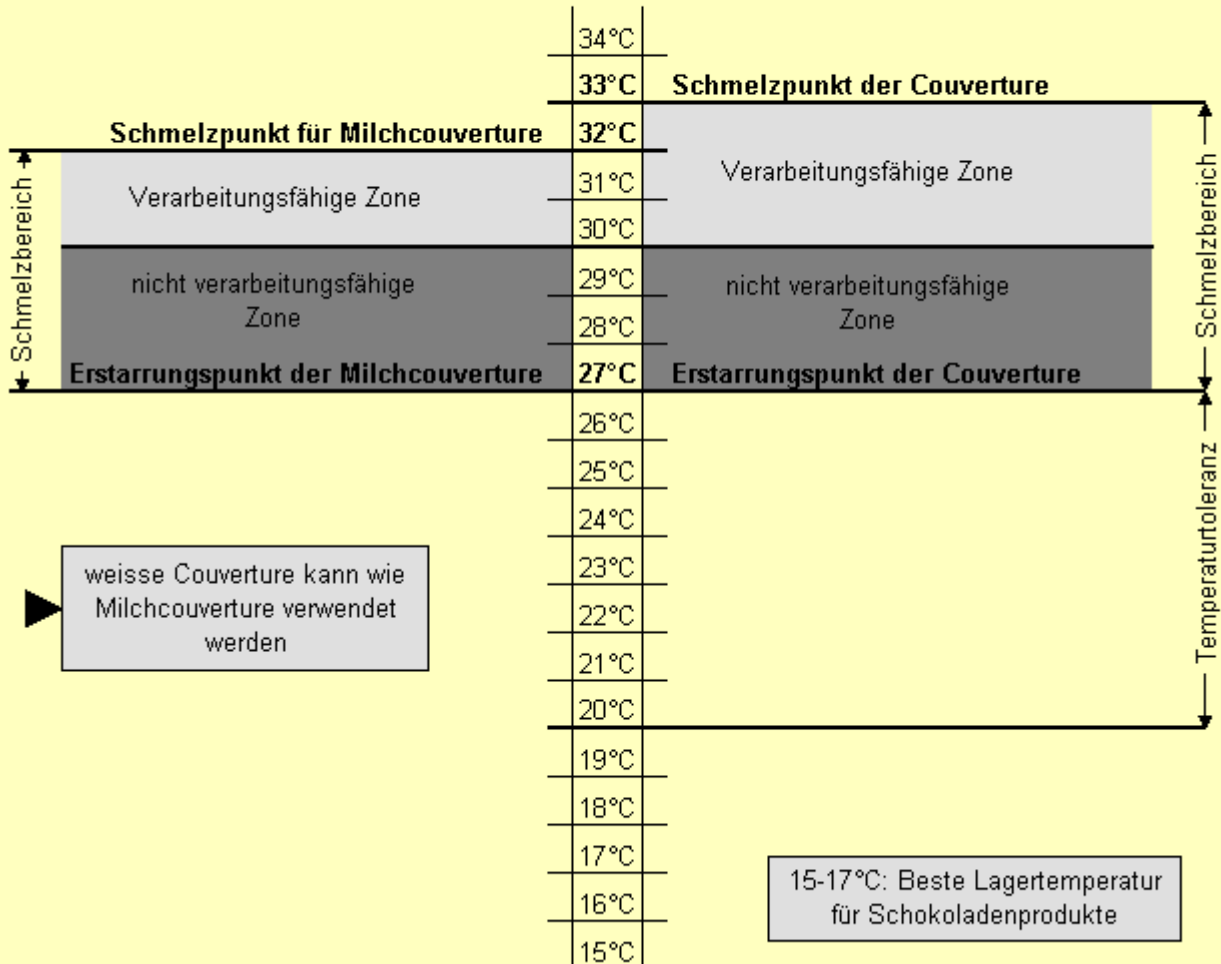


Die Tablier-Methode:

Ca. zwei Drittel, mindestens aber die Hälfte der überwarmen Couverture auf eine Steinplatte geben und mit einem Spachtel verstreichen. Durch ständiges Zusammennehmen und wiederholtem Ausstreichen wird die Couverture schnell abkühlen. Beginnt sie anzuziehen wird sie wieder mit der überwarmen Couverture beigefügt und auf 33°C nachgewärmt.

Ich persönlich lasse die Couverture im Topf und stelle diesen ins kalte Wasserbad. Wird die Temperatur von 30°C unterschritten, nehme ich ihn heraus und lasse die Couverture langsam auf 27°C abkühlen. In diesem Temperaturbereich möglichst wenig rühren, da Luft mit eingerührt wird. Solche Couverture ist träge und auf den Pralinen sind auch Luftblasen zu sehen. Hat die Couverture die Temperatur erreicht, stelle ich den Topf in ein warmes Wasserbad. Dies in Intervallen, damit mit der Nachwärme des Topfes die Maximaltemperatur nicht überschritten wird.

Temperaturübersicht für Couverture



Praxis:

Vom Absetzen bis zur Erstarrung sollten 10 Minuten vergehen. Dies ist der Zeitrahmen. Benötigt die Erstarrung weniger Zeit, hat der Überzug nicht den Glanz den er haben könnte. Ist jedoch nach 10 Minuten die Couverture noch nicht erstarrt, wird der Überzug mit Bestimmtheit grau werden. In diesem Fall muss die Verbindung der Couverture wieder hergestellt werden (Impf- oder Tabliermethode).

Bevor ich meine Pralinen überziehe mache ich immer einen Test, indem ich das erste Interieur überziehe und 10 Minuten abwarte. Dieser Test zeigt mir, ob ich mit dem Trempieren beginnen kann, oder ob ich noch einmal von vorne beginnen muss.

Der Glanz

Für den Glanz von Couverture-Artikeln sind die Temperaturen der Couverture, die des Raumes und die des zu überziehenden Interieurs (franz. = das Innere) von Wichtigkeit. Der Erstarrungsprozess muss in einer gewissen Zeit erfolgen, darum ist ein wichtiger Faktor die Temperatur-Differenz.

Die Couverture-Temperatur:

Auf die Couverture-Temperaturen wird oben bereits eingegangen. Nochmals sind die 33°C als oberste Begrenzung zu erwähnen (32°C für Milchcouverture). Von 33°C bis 30°C erstreckt sich die verarbeitungsfähige Zone. Unter 30°C kann die Konsistenz so verdickt sein, dass das Arbeiten erschwert ist. Der Überzug wird zu dick und ein schöner Glanz kann nicht entstehen, da die Temperatur-Differenz zu klein ist.

Die Raum-Temperatur:

Die ideale Raumtemperatur beträgt 20°C. So wird eine Temperatur-Differenz von 10°C bis 13°C erreicht. Bei einer Differenz von 13°C darf ein etwas grösserer Glanz erwartet werden als bei 10°C. Bei weniger als 10°C Differenz wird das Aussehen der Couverture eher "stumpf" sein und in besonders krassen Fällen, bei nur ganz kleinen Differenzen kann sich nach Stunden ein ziemlich weiss wirkender Überzug bilden. Dieser weisse Hauch ist Kakaobutter, die durch den langen Erstarrungsprozess an die Oberfläche kommt und dort erstarrt. Im Sommer, wo die Räume meistens über 20°C aufweisen, ist mit den höchstmöglichen Couverture-Temperaturen zu arbeiten.

Die Interieur-Temperatur:

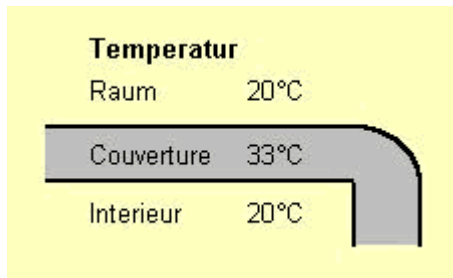
Bei Arbeiten wo nur Couverture zur Verwendung gelangt, müssen nur die beiden Temperaturen Raum und Couverture berücksichtigt werden. Bei der Pralinenproduktion, spielt das zu überziehende Interieur auch eine Rolle: Ist das Interieur kälter als der Raum, so geht der Erstarrungsvorgang in die falsche Richtung. Anstatt von aussen nach innen erfolgt er von innen nach aussen. Die Kakaobutter, die massgebend für die Glanzbildung ist, wird durch den Kälteschock angezogen. Dadurch kann sich auf der Oberfläche kein glänzender Überzug bilden. Das Aussehen solcher Pralinen ist matt. Ist das Interieur wärmer als der Raum ist die Situation günstiger. Theoretisch wäre es möglich, bis zur Couverture-Temperatur zu gehen. Praktisch ist das aber gefährlich, da keine Sicherheitszone mehr vorhanden ist. Als Maximum sollte 27°C eingehalten werden. Mit solch temperierten Interieurs kann man mit noch grösserem Glanz rechnen. Es haben aber nicht alle Interieurs die Voraussetzung, möglichst nahe an die Couverture-Temperatur gebracht zu werden.

Schaumig gerührte Couverture:

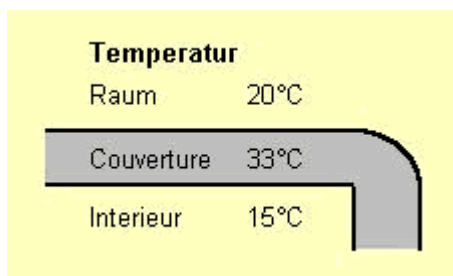
Eine Couverture, die sich im Stadium des Anziehens befindet, kann, wenn sie gerührt wird, Luft aufnehmen und schaumig werden. Schaumig gerührte Couverture glänzt nicht. Das Aussehen der Pralinen ist dann matt und stumpf, mit einem Schimmer ins Helle. Eine Couverture ist schaumig, wenn sie träge von der Kelle läuft, sich in der Schüssel aufbaut und sichtbare Rührringe zeigt. Die Korrektur einer solchen Couverture besteht darin, sie bis

zur höchstmöglichen Temperatur von 33°C zu erhitzen . Mit einem Spatel die Luftblasen zum platzen bringen und nicht rühren. Nach einiger Zeit wird sich die Couverture wieder verflüssigen, dann darf wieder gerührt werden.

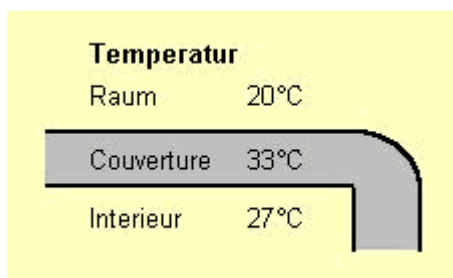
Interieur- und Raumtemperatur



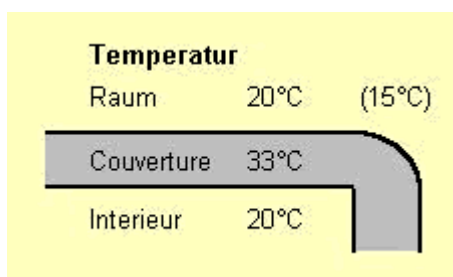
Gute Voraussetzungen bestehen, wenn die Erstarrung der Couverture gleichmässig von innen sowie von aussen erfolgen kann (gleichmässige Temperatur von beiden Seiten). Bei einer Temperatur-Differenz von 12°C bis 13°C ist der Glanz immer schön.



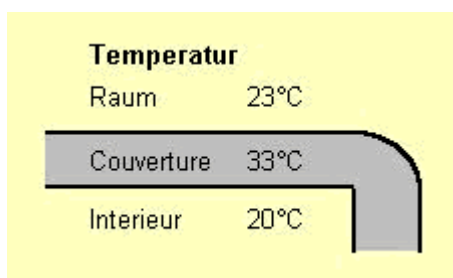
Wenn das Interieur kälter ist als der Raum, so ist die Erstarrung der Couverture nach innen gerichtet. Der Kakaobutterfilm, der für die Glanzbildung an der Oberfläche notwendig ist, kann sich nicht bilden. Die Überzüge haben ein mattes und stumpfes Aussehen.



Ist das Interieur leicht temperiert (Toleranz von 20-27°C), so erfolgt die Abkühlung von aussen, womit die Voraussetzungen für einen Hochglanz geschaffen sind. Das leichte temperieren ist aber nicht bei allen Interieurs möglich. Am besten noch bei Nüssen oder Marzipan.



Werden die Interieurs *nach* dem Temperieren leicht unterkühlt, was durch kurzes Abstehen im Kühlschrank erreicht werden kann, wird die Temperatur-Differenz noch grösser. Bei richtiger Couverture-Temperatur ist dann die Aussentemperatur kälter als die Interieur-Temperatur. Der Glanz ist in jedem Fall schön.



Ist die Temperatur-Differenz zu klein, wird der Erstarrungsprozess zu lange ausgedehnt. In der langen Abstezeit drängt sich die Kakaobutter vermehrt an die Oberfläche. Wenn dann die Erstarrung erfolgt, ist der Kakaobutterfilm so dick, dass der Überzug von den vielen kleinen Kakaobutter-Kristallen ein gelblich-weisses Aussehen annimmt.