



Hier und heute

Trockenfrüchte und gefriergetrocknete Früchte mit Schokolade

Schokoladen-Sommelière Karin Steinhoff hat eine leckere Idee für adventliches Naschwerk im Gepäck. Sie veredelt getrocknetes und gefriergetrocknetes Obst mit verschiedenen Schokoladen.

Die Rezepte

Zutaten

- Schokolade, Menge und Sorte nach Wahl
- Früchte, Menge und Sorte nach Wahl
- Dekoration: bunte Streusel aller Art, Nüsse, Schokoraspeln etc.

Infos

Als Trockenfrüchten eignen sich zum Beispiel Datteln, Pflaumen und Mangos.

Mittlerweile gibt es eine reiche Auswahl an gefriergetrockneten Früchten. Ananas, Kirschen und Erdbeeren schmecken sehr gut mit Schokolade überzogen, und haben einen „Crunch-Effekt“.

Zubereitung

Die Schokolade temperieren und die Dekoration in Schüsseln bereitstellen.

Backblech mit Backpapier auslegen und bereitstellen.

Die Früchte mit einer Gabel (am besten einer speziellen Pralinengabel) in die Schokolade tauchen, etwas am Rand der Schüssel abklopfen, damit überschüssige Schokolade abtropfen kann und vorsichtig auf dem Backpapier absetzen.

Mit Deko bestreuen.

Schokolade temperieren

Um geschmolzene Schokolade verarbeiten zu können, muss sie temperiert werden. Das bedeutet, dass durch eine bestimmte Behandlung der Schokolade wieder eine stabile und gleichmäßige Kristallstruktur in die flüssige Schokolade gebracht werden muss. Die Kakaobutterkristalle müssen animiert werden, sich wieder ordentlich anzuordnen.

Methode für zu Hause

1. Schokolade schmelzen.
2. Etwa eine halbe Handvoll feste Schokolade hinzugeben und gut verrühren.
3. Die festen Schokoladenstücke aufschmelzen lassen.
4. Temperatur der Schokolade überprüfen.
5. Schritt 2 bis 4 so lange wiederholen, bis die Schokolade 34 °C erreicht hat. Bei 34 °C sollten alle Schokoladenstücke geschmolzen sein. Noch nicht geschmolzene Stücke entfernen.
6. Schokolade auf die Verarbeitungstemperatur abkühlen lassen.

Drei-Minuten-Probe

Die Drei-Minuten-Probe durchführen. Hierfür die Spitze eines Teigschabers in die Schokolade tauchen und auf den Arbeitstisch legen. Innerhalb von drei Minuten sollte die Schokolade „anziehen“, d.h. eine seidenmatte, feste Oberfläche, ohne Streifen bekommen. Wird die Schokolade nicht innerhalb dieser Zeit fest, ist sie evtl. noch etwas zu warm oder hat zu wenig Kristalle ausgebildet. Hier einfach ein wenig geriebene Schokolade dazugeben und kräftig unterrühren.



Verarbeitungstemperaturen

- Dunkle Schokolade: 32-33 °C
- Vollmilchschokolade: 31-32 °C
- Weiße Schokolade: 29-30 °C