

Guia de temperaturas indicadas (referentes às curvas de cristalização) das marcas e tipos de chocolate vendidos no Isto Faz-se

• SWEETART - by Master Martini

	Temperatura Fusão	Temperatura Cristalização	Temperatura Trabalho
Negro 60%	47°C	28°C	33°C
Negro 72%	47°C	28°C	33°C
Leite 32%	45°C	26°C	30°C
Branco 31%	45°C	26°C	30°C

• CALLEBAUT

	Temperatura Fusão	Temperatura Cristalização	Temperatura Trabalho
Negro 54,5% • 811	45-50°C	27°C	31-32°C
Leite 33,6% • 823	45°C	27°C	29-30°C
Branco 28% • W2	45°C	27°C	28-29°C

• SWEETART- by Callebaut

	Temperatura Fusão	Temperatura Cristalização	Temperatura Trabalho
Ruby 47,3% • RB1	43-45°C	26°C	28,5-29°C
Gold 30,4%	45°C	27°C	31,5°C
Leite (Caramelo) 31,1%	45°C	27°C	29-30°C

PRÉ-CRISTALIZAÇÃO POR SEMENTEIRA/ADIÇÃO

VERSÃO MANTEIGA DE CACAU EM PÓ (MYCRYO)

MICHAEL ALMEIDA
CHOCOLATEIRO - CAKE ARTIST

4istofaz-se
www.istofaz-se.pt | PORTUGAL



PROCEDIMENTO:

1º - Colocar a quantidade de **chocolate desejada num recipiente de plástico que possa ir ao microondas**. (Pode optar por derreter o chocolate em banho maria se não tiver um microondas).

2º - **Derreter o chocolate** em intervalos de 30 segundos, **mexendo sempre a cada paragem**, e depois ir diminuindo o tempo dos intervalos de 10 em 10 segundos, **até que esteja completamente derretido (45/50°C)**. Não tente apressar esta fase do processo, pois o chocolate pode queimar, ultrapassando a temperatura que pretendemos.

3º - O chocolate **deve ser arrefecido até aos 34/35°C**. Para isso, pode colocar a taça com o chocolate derretido numa tigela com água bem fria (pode pôr gelo), e mexer o chocolate até este atingir a temperatura de 34/35°C (com cuidado, para evitar salpicos de água no chocolate). Ou aguardar que arrefeça naturalmente numa sala bem fria.

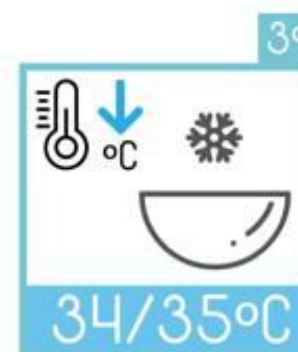
4º - **Adicionar 1%** (sempre em relação ao peso da quantidade de chocolate que está a usar) da **manteiga de cacau em pó peneirada e misturar muito bem o chocolate** até que a manteiga de cacau esteja completamente dissolvida.

5º - Permitir que o **chocolate arrefeça até à temperatura de trabalho indicada, mexendo a massa**.

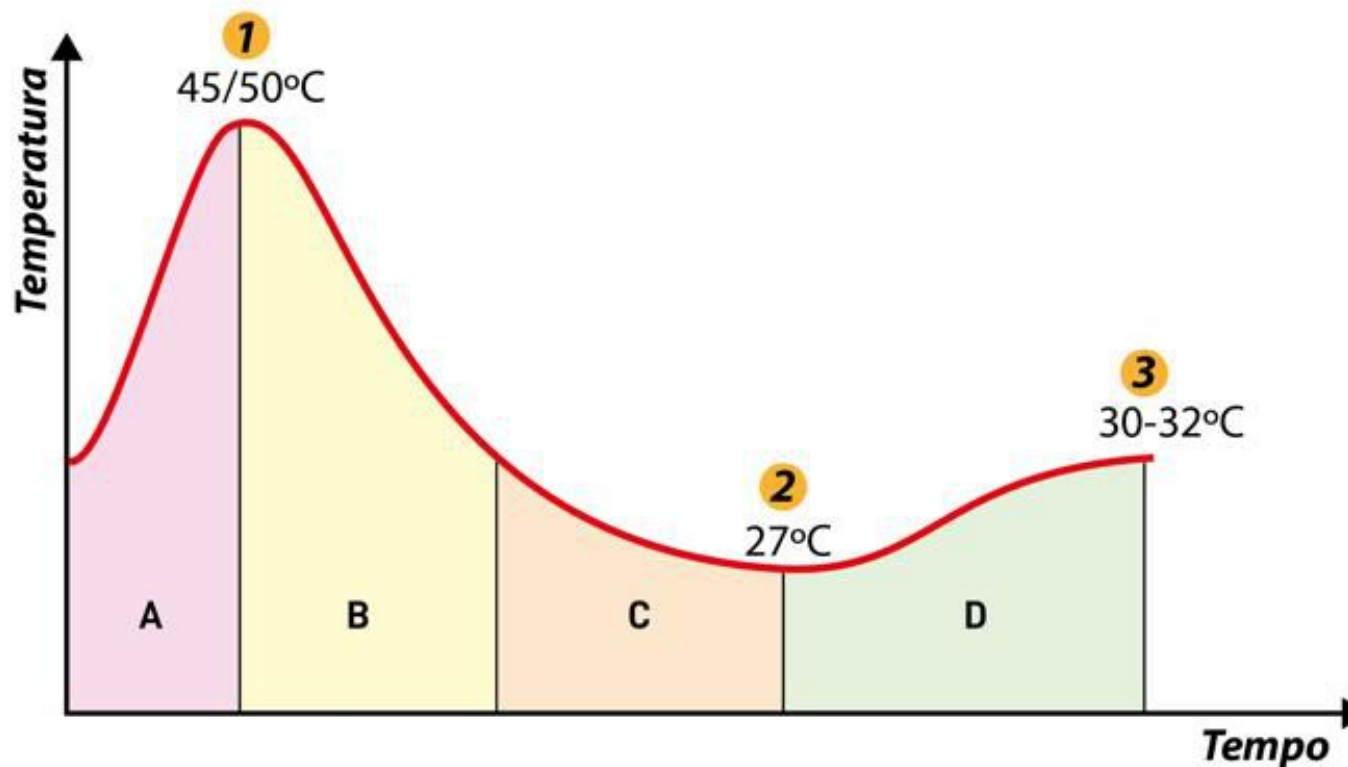
6º - Usar para o fim desejado na **temperatura de trabalho do chocolate utilizado**.

Verifique as temperaturas de fusão e de trabalho indicadas pela marca e tipo de chocolate.

Poderá **manter/aumentar a temperatura** do chocolate até à temperatura desejada com um **soprador de ar quente** ou manter num **banho-maria**.



CURVA DE CRISTALIZAÇÃO



1. TEMPERATURA DE FUSÃO
2. TEMPERATURA DE CRISTALIZAÇÃO
3. TEMPERATURA DE TRABALHO

- A** Todos os cristais de gorduras fundidos.
- B** Remoção de calor sensível. Nenhum cristal formado.
- C** Formação de cristais estáveis e instáveis.
- D** Reaquecimento. Cristais instáveis fundidos, restando os cristais estáveis.