

## Schmelzvorgang für Kuvertüre für Schokoladenfontäne

### Schmelzen im Gastronomie-Suppentopf (Baine Marie)

Zunächst ca. 200 ml Wasser in den Schmelztopf geben. Dann den Bain-Marie (Topf aus Edelstahl) hineinsetzen und mit Schoko-Callets (mittler Schokostücke) auffüllen. Temperatur am Schmelztopf auf ca. 8 stellen. Callets schmelzen, nach und nach weitere Schokoladencallets hinzufügen, wenn benötigt. Mit einem Plastik- oder Holzlöffel des öfteren umrühren.

Wenn die Callets vollständig geschmolzen sind, also die Schokolade flüssig ist, dann Pflanzenöl zugeben (ca. 50 ml Öl kommen auf 1 kg Callets). Gut durchrühren.

### Schmelzen über dem Wasserbad am Herd

Hierzu einen Topf mit etwas Wasser füllen und einen weiteren, etwas kleineren Topf aus Edelstahl in den ersten Topf stellen. Das Wasser im Topf erhitzen (nicht kochen, da sonst die Schokolade leicht anbrennt) und Callets hinein geben. Während des Schmelzprozesses mit einem Holzlöffel des Öfteren umrühren und wenn nötig weitere Kuvertüre hinzu fügen.

Wenn die Callets vollständig geschmolzen sind, also die Schokolade flüssig ist, dann Pflanzenöl zugeben (ca. 50 ml Öl kommen auf 1 kg Callets). Gut durchrühren.

Wenn Sie einen Gasherd besitzen, können Sie ggf. die Schokolade direkt in einen Edelstahltopf geben und über der Flamme schmelzen. Dabei darauf achten, dass die Schokolade nicht anbrennt.

### Schmelzen der Kuvertüre in der Mikrowelle

Callets in ein Mikrowellen geeignetes Gefäß geben und bei ca. 600 Watt schmelzen; dabei darauf achten, dass die Schokolade nicht anbrennt. Während des Schmelzprozesses in der Mikrowelle ca. alle 60 Sekunden Schokolade herausnehmen und gut durchrühren.

Wenn die Callets vollständig geschmolzen sind, also die Schokolade flüssig ist, dann Pflanzenölzugeben (ca. 50 ml Öl kommen auf 1 kg Callets). Gut durchrühren.

Gerne stehen wir für weitere Fragen zur Verfügung.

### Klaus Hanauer & Team