

¿Qué es el templado? ¿Cuál es su finalidad?

Es el proceso en el cual se somete al chocolate a cambios de temperaturas definidos a fin de provocar la cristalización de la materia grasa: la manteca de cacao, y así lograr la textura deseada en el chocolate.

La manteca de cacao posee diferentes cristales: unos inestables que funden aproximadamente entre 17 °C y 28 °C; otro, estable que funde a 33-35 °C y otro a los 45-46 °C. La finalidad del templado es lograr la mezcla íntima de los cristales de la manteca de cacao, es decir, la completa homogeneización que se traduce en fácil desmolde, brillo, buena textura y durabilidad de la pieza terminada.

Proceso de templado:

- 1- Cortar en trozos el chocolate cobertura de manera homogénea.
- 2- Colocarlo en un recipiente enlozado o de acero inoxidable.
- 3- Generar Baño María: utilizar un recipiente para colocar el producto que sea de mayor tamaño que el que contiene el agua, de este modo el vapor/calor quedará retenido en el recipiente inferior. También existen ollas especiales que encajan perfectamente una sobre otra, evitando así que el vapor escape y afecte a la cobertura.
Calentar el agua a una temperatura mayor a 80 °C sin que hierva. Apagar el fuego.

1º Etapa de calentamiento/fundición:

Colocar el recipiente con el chocolate sobre el Baño María revolviendo continuamente hasta que el chocolate alcance la temperatura máxima según tabla (*) y quitar del Baño María.

Nota: no apoyar el recipiente con chocolate fundido sobre una superficie fría (mármol, mesada). Apoyar sobre un repasador plegado para evitar un shock térmico.

En caso de utilizar microondas, por cada 300g de chocolate calentar 30 segundos a potencia máxima y revolver. Repetir este procedimiento hasta lograr fundir todo el producto.

2º Etapa de descenso de temperatura:

Existen 3 opciones de descenso:

- a- **Espatulado:** volcar sobre la mesa de mármol 2/3 de las partes del chocolate fundido y espatular contra la superficie. Se recomienda utilizar dos espátulas, con una se plancha el chocolate y con la otra se lo recolecta. Se observará que el producto se empieza a espesar y ponerse opaco. Repetir este proceso hasta alcanzar la temperatura según tabla (*). Con esto se logra reducir la temperatura, mezclar los componentes y deshacer los posibles grumos. Continuar con el punto 3º Etapa de remonte o alcance de temperatura de templado, opción a.

b- **Baño María Invertido:** colocar el recipiente con el chocolate sobre un recipiente con agua fría y hielo (agregar poca cantidad) revolviendo continuamente hasta que el chocolate alcance la temperatura según tabla (*). Continuar con el punto 3º Etapa de remonte o alcance de temperatura de templado, opción b y c.

c- **Sembrado:** agregar chocolate picado y revolver constantemente hasta lograr la temperatura según tabla (*). Continuar con el punto 3º Etapa de remonte o alcance de temperatura de templado, opción b y c.

3º Etapa de remonte o alcance de temperatura de templado.

a- Recoger con la ayuda de dos espátulas y devolverlo al recipiente junto al 1/3 restante. Revolver hasta homogeneizar y alcanzar la temperatura según tabla (*).

Nota: colocar en Baño María en caso de un descenso excesivo de temperatura.

b y c- Calentar el agua del Baño María nuevamente. Colocar el recipiente con el chocolate sobre el mismo, revolviendo continuamente hasta que el chocolate alcance la temperatura según tabla (*). Quitar del Baño María.

Se deben respetar las etapas y temperaturas detalladas en los tres puntos anteriormente descritos. Si una temperatura no se respeta debe iniciarse nuevamente todo el proceso. En todo el proceso se debe utilizar un termómetro para medir la temperatura. No se debe utilizar el labio para evitar cualquier contaminación microbiana en el producto. Un punto importante es lograr la homogeneidad del producto en cada etapa.

() Tabla de temperaturas de trabajo recomendadas:*

Producto	1º Etapa: Fundición	2º Etapa: Descenso	1º Etapa: Remonte
Chocolate semiamargo	42° - 44°C	28° - 29°C	31° - 33°C
Chocolate con leche	42° - 44°C	26° - 27°C	28° - 30°C
Chocolate blanco	38° - 40°C	24° - 25°C	28° - 29°C

Nota: las temperaturas son aproximadas.

Características de un chocolate bien templado:

- Fácil desmolde.
- Brillo intenso.
- Color homogéneo, sin presencia de diferentes coloraciones o veteados.
- Buen crack (sonido característico al partir el chocolate).
- Textura homogénea, no arenosa y no se desgrana.

Observaciones/recomendaciones:

- Trabajar en un ambiente climatizado (Temp. máx. 25 °C – H.R.A. máx. 60%).
- Evitar días húmedos, lluviosos o demasiado calurosos para trabajar el chocolate.
- Nunca colocar el chocolate en la heladera.
- Temperatura de conservación entre 18-20 °C, en lugar fresco, seco, libre de olores y en ausencia de luz.
- Evitar el contacto del agua con el producto y el agregado de aditivos tales como: leche, miel, bebidas alcohólicas, aromatizantes y esencias.
- Utilizar Baño María en lugar de microondas. En caso de utilizar microondas, cuidar de no quemar el producto.
- No calentar el producto a más de 50°C, ni a fuego directo.