

Vorkristallisation (Temperieren):

Fehler	Ursache
Fehlender Glanz	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu kalte Temperaturführung ■ Bildung von instabilen Kakaobuttergitterstrukturen ■ Produkt wirkt matt durch andere Lichtbrechung an der Oberfläche des Produktes, als bei optimaler Kristallgitterstruktur
Fettreifbildung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Instabile Kakaobitterkristalle haben eine größere Ausdehnung als stabile Formen ■ Sichtbar werden der Makrokristalle (unmittelbar nach Produktion, „Grauwerden“) ■ Zu hohe Lagertemperatur, optimal um 18°C
Torfiges Gefüge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mehr poröse Struktur in der Kristallstruktur und den eingeschlossenen Nichtfettbestandteilen ■ Geringere Bindungskräfte im Fettkristallgitter => plastischer Charakter
Mangelhafte Kontraktion	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kleben der Schokolade nach Endkühlung in der Form ■ Zu große Kristallstrukturen benötigen mehr Platz in der Form, optimale Strukturen benötigen kaum mechanische Hilfe beim Austafeln
Fettreif am Boden bei überzogenen Produkten	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bodenkühlung zu kalt ■ Transportband zu glatt oder zu schwach ausgeprägtes Muster (Wärmestau) ■ Transportband verschmutzt (unerwünschte Impfkristalle)
Fettreifbildung bei Geformten Einlagen aus: <ul style="list-style-type: none"> ■ Trüffel, Marzipan, Marzipancreme und Weichkrokant etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quälprozesse beim Ansetzen, Plastifizieren und beim Formgeben ■ Mandelöl tritt aus beim Anwirken von Marzipan (zu lange Mischzeit) ■ Marzipancreme: zu hoher Flüssigkeitsanteil (Fettmigration) ■ Trüffelmasse nicht genügend homogenisiert oder falsch plastifiziert (Fettmigration)
Fettreifbildung bei Nuss-Schokolade	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ungenügende Mischzeit und -Intensität der Schokolade mit den Samenkerne ■ Temperaturgefälle zwischen Schokolade und Samenkerne zu hoch (ideal ist ~ 1°C unter vorkristallisierter Schokoladentemperatur) ■ Ungecoatete Nüsse verwendet

JOERG-MEYER71.DE

Go Sweet... Go SMILE...

Fettreifebildung bei Produkten mit Hartkrokant	<ul style="list-style-type: none">■ Zucker im Hartkrokant nicht vollständig geschmolzen■ Keine Zugabe von Glukosesirup im Hartkrokant (opt. ~2-5% Glukosesirupzugabe)
Schokolade	<ul style="list-style-type: none">■ Kein Einsatz von Milchfett (umhüllen der Kakaobutter mit Milchfett, Verhinderung von Fettreif)