

«Μυστικά για να λιώσετε σωστά την κουβερτούρα», από την Αργυρώ μας!

Εύκολοι τρόποι για το λιώσιμο της κουβερτούρας, με ή χωρίς μπεν μαρί, για να παραμείνει λεία και γυαλιστερή!

Σας απασχολεί πολύ το λιώσιμο της σοκολάτας, έχετε απορίες και συχνά με ρωτάτε πολλά γι αυτή!

-Πώς να λιώσω κουβερτούρα, πως να λιώσω σοκολάτα χωρίς μπεν μαρί;

-Με τι λιώνει ή σοκολάτα, με γάλα με κρέμα γάλακτος ή με βούτυρο;

-Σε μπεν μαρι ή στο φούρνο μικροκυμάτων;

-Πως πήζει η κουβερτούρα;

-Τι να κάνω αν πήξει πολύ;

-Γιατί έκοψε η κουβερτούρα;

-Πώς πήζει σωστά η σοκολάτα στην Γκανάζ;

Μάθετε πώς θα λιώσετε σωστά τη σοκολάτα με ή χωρίς μπεν μαρί και πώς θα τη διατηρήσετε λεία και γυαλιστερή

• Πρώτα από όλα, ψιλοκόψτε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια. Ποτέ μην προσπαθήσετε να λιώσετε μεγάλα κομμάτια σοκολάτας. Η ψιλοκομμένη σοκολάτα θα λιώσει πιο γρήγορα, όποιο τρόπο κι αν χρησιμοποιήσετε για το το λιώσιμό της.

• Η χαμηλή θερμοκρασία είναι ιδανική για το λιώσιμο της

σοκολάτας, μιας και είναι γνωστό ότι δεν αγαπά η σοκολάτα τις υψηλές θερμοκρασίες.

•Αποφύγετε οποιαδήποτε υγρασία μέσα στο σκεύος που θα λιώσετε την σοκολάτα και στην σπάτουλα που θα χρησιμοποιήσετε.

1. Λιώσιμο κουβερτούρας σε μπεν μαρί ή bagnò Maria όπως λένε και οι Ιταλοί



Χρησιμοποιήστε μια κατσαρόλα και ένα σκεύος (μπολ ανοξείδωτο ή γυάλινο) που να αντέχει σε υψηλή θερμοκρασία.

Ακουμπήστε το σκεύος πάνω στο στόμιο της κατσαρόλας.

Βάλτε στην βάση της κατσαρόλας 4-5 εκ.νερό.

Πρέπει να φροντίσετε να εφαρμόζει καλά το μπολ στην κατσαρόλα και να σιγουρευτείτε ότι η βάση του δεν ακουμπάει στο καυτό νερό.

Βράστε το νερό σε μέτρια θερμοκρασία μέχρι να αρχίσει ήπιος βρασμός. Ρίξτε στο μπολ τα 2/3 της σοκολάτας. Σβήστε τη φωτιά κι ανακατέψτε με μαρίζ. Μόλις λιώσει η πρώτη δόση, προσθέστε

και την υπόλοιπη σοκολάτα. Ανακατέψτε ξανά, μέχρι να λιώσει και να γίνει λεία η σοκολάτα.

Το μεγάλο μυστικό για να μείνει γυαλιστερή η σοκολάτα μετά το λιώσιμο, είναι να τη λιώσετε σταδιακά σε 2 δόσεις για να εξισορροπηθεί η θερμοκρασία της και να παραμείνει γυαλιστερή. Έτσι σταθεροποιούνται οι κρύσταλλοι του βούτυρο κακάο και η λιωμένη σοκολάτα είναι λεία και γυαλιστερή.

2. Λιώσιμο σοκολάτας στα μικροκύματα



Είναι πιο γρήγορη μέθοδος, αλλά πρέπει να έχετε το κατάλληλο σκεύος για τα μικροκύματα. Ένα μπολ δηλαδή που δεν θα αναπτύξει πολύ υψηλή θερμοκρασία στο φούρνο. Πρώτον γιατί δεν θα μπορείτε να το πιάσετε και να ανακατέψετε και δεύτερον για να προστατέψετε τη σοκολάτα από πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

Βάλτε μέσα στο μπολ τη σοκολάτα και λιώστε τη για 1 λεπτό στο 70% της δύναμης του φούρνου σας.

Βγάλτε από το φούρνο μικροκυμάτων κι ανακατέψτε καλά να διαλυθεί και να λιώσει η σοκολάτα. Επαναλάβετε, αυτή την φορά για 10-15 δευτερόλεπτα και ανακατέψτε καλά να διαλυθούν τυχόν κομμάτια σοκολάτας.

Προσέξτε, γιατί θέλει προσοχή το λιώσιμο της σοκολάτας στα μικροκύματα μιας κι εξαρτάται ο χρόνος για το λιώσιμο από την ποσότητά της, από το πόση περιεκτικότητα έχει σε βούτυρο κακάο και από το πόσο δυνατός είναι ο φούρνος μικροκυμάτων σας. Να θυμάστε, ότι μέχρι να μάθετε να λιώνετε τη σοκολάτα σας στο φούρνο μικροκυμάτων, πρέπει σταδιακά να λιώνετε και να ανακατεύετε ενδιάμεσα. Ειδικά αν δεν έχει περιστροφική κίνηση ο φούρνος σας θα σας έλεγα να τον αποφύγετε.

3. Λιώσιμο κουβερτούρας με υγρά στην κατσαρόλα

Πολλές συνταγές σας ζητούν να λιώσετε τη σοκολάτα με γάλα ή κρέμα.

Σιγουρευτείτε ότι έχετε ψιλικόψει τη σοκολάτα. Επίσης, έχετε κατά νου, ότι η σοκολάτα δεν πρέπει να λιώνει μαζί με πολύ μικρή ποσότητα υγρών. Για κάθε 50 γραμ γραμ. σοκολάτας υπολογίστε περίπου 1 -1/2 κουταλιά της σούπας γάλα ή κρέμα που θα την προστατέψουν από το να πετρώσει.

Βάλτε την ψιλόκομμενη σοκολάτα σε κατσαρόλα με χοντρή βάση, με το μάτι σε μέτρια θερμοκρασία, ποτέ σε δυνατή. Ρίξτε μέσα το γάλα ή την κρέμα, χλιαρά. Και τα δυο υγρά, δεν πρέπει να είναι παγωμένα, γιατί επηρεάζουν τις θερμοκρασίες στο λιώσιμο σοκολάτας. Εάν πρόκειται να βάλετε μεγάλη ποσότητα υγρών στην σοκολάτα, είναι καλύτερα να βάλετε τα υγρά με τη μια, γιατί προσθέτοντας τα λίγα λίγα υπάρχει κίνδυνος να πετρώσει.

4. Ο σωστός τρόπος για να φτιάξετε γκανάζ



Γκανάς (Ganache) – κρέμα σοκολάτας για επικάλυψη κορμού και τούρτας

Ψιλοκόψτε τη σοκολάτα σε μπολ. Βάλτε την κρέμα σε κατσαρόλα να βράσει. Μόλις η κρέμα αρχίσει να φουσκώνει, αμέσως αποσύρετε από τη φωτιά. Περιχύστε την ψιλοκομμένη σοκολάτα στο μπολ και σκεπάστε το μπολ (με το καπάκι του ή με μεμβράνη) για 1 λεπτό. Μετά, ξεσκεπάστε και απαλά ανακατέψτε με μαρίζ, μέχρι να ομογενοποιηθεί, να γίνει βελούδινη και γυαλιστερή.

Προσοχή! Αν δεν λιώσει σωστά η σοκολάτα στην κρέμα, το μείγμα της σοκολάτας γκανάζ, δεν πρόκειται να πήξει και να σταθεροποιηθεί όσο κι αν το παγώσετε. Σε αυτή την παρασκευή είναι πολύ χρήσιμο ένα ραβδομπλέντερ για να λιώσει σωστά και να ομογενοποιηθεί η σοκολάτα. Να θυμάστε όμως, ότι το ραβδομπλέντερ όταν είναι σε λειτουργία πρέπει να είναι βυθισμένο μέσα στο μείγμα σοκολάτας, για να μην δημιουργούνται φυσαλίδες μέσα στη γκανάζ.

<https://www.argiro.gr/2018/10/mystika-gia-na-liosete-sosta-tin>

-
[kouvertoura/?fbclid=IwAR3GP8zjaG5ntIcACVH5Ba0dzyIx00mDDFtfLv6YKq0XrxL_fK1o9DjhXlQ](https://www.kouvertoura/?fbclid=IwAR3GP8zjaG5ntIcACVH5Ba0dzyIx00mDDFtfLv6YKq0XrxL_fK1o9DjhXlQ)