

Glaser, Überguss und Kuvertüre wo ist der Unterschied?

1. **Zuckerglasuren- Kakao** (auch als Tortenüberguss, Kuchenglasur oder **Fondant** bezeichnet) bestehen in erster Linie aus Zucker und nur zu 10% aus Kakaobestandteilen. Eine besonders süße aber preisgünstige Glasur
2. **Fettglasur bzw. Glasurmasse** enthält außer Kakaobestandteilen auch pflanzliche oder tierische Fette sowie Zucker. Die Bezeichnung richtet sich nach dem überwiegend verwendeten Fett. Milchfettglasur muss mindestens 3,5% Milchfett enthalten. Fettglasur schmeckt und hält zwar nicht so gut wie Kuvertüre, ist jedoch einfacher zu verarbeiten und billiger als diese.
3. **Schokolade** (im Handel unter der Bezeichnung Haushalts-, Speise- oder Kochschokolade erhältlich) muss mind. 35% Kakao und max. 65% Zucker enthalten. Sie eignet sich als Geschmacksträger für Schokomassen und Cremen, nicht jedoch zum Tunken und Überziehen von Gebäck und Konfekt
4. **Kuvertüre** auch **Tunkmasse** oder Couvertüre ist das hochwertigste Produkt und besser im Geschmack als Glasur oder Haushaltsschoko. Sie enthält mind. 35% **Kakaobutter** und mindestens 17,5% fettfreie Kakaotrockenmasse. Sie eignet sich hervorragend zum Tunken und Backen, hat eine lange Haltbarkeit und einen besonders schönen Glanz, ist jedoch schwerer zu verarbeiten. Wird **Kuvertüre** zu stark erhitzt, verliert sie den Glanz und wird grau und unansehnlich. Kuvertüre gibt es in **Zartbitter**, **Milch**, und **Weiß**. Wir führen verschiedenste mit hohen Kakaoanteilen.

Das richtige Temperieren von Kuvertüre erfordert nicht nur Fingerspitzengefühl, sondern auch Können und Übung. Scheuen Sie sich daher nicht, für die ersten Versuche ein **geeignetes Thermometer** zu verwenden.

Das Arbeiten mit Kuvertüre:

Kuvertüre wird üblicherweise bei 31-33° C verarbeitet. Wir kennen 3 Methoden, um zu dieser Verarbeitungstemperatur zu kommen:

Method 1: tablieren

Zerkleinerte Kuvertüre Stücke möglichst schonend im Wasserbad oder Temperiergerät auflösen – auf ca. 45° C erwärmen



Praxistip:

Wenn Sie die Glasur mit Öl verdünnen, erhalten Sie eine weichere Konsistenz. Hartfette wie z.B. **Kokosfett** (Ceres), härten die Glasur und bewirken einen

Auf kaltem Untergrund, z.B. auf einer Marmorplatte unter ständiger Bewegung bis kurz vor Erstarrung (ca. 23°C) abkühlen. Anschließend auf ca. 32°C Verarbeitungstemperatur erwärmen.



Method 2: Impfmethode



Zerkleinerte Kuvertüre Stücke auf 45° erwärmen. Anschließend die feinge-

zarten Schmelz. Auch hier gilt niemals Wasser einrühren!

schabte Kuvertüre bis kurz vor dem Erstarren einrühren.



Method 3:

Kuvertüre langsam bis (höchstens!) zur Arbeitstemperatur von ca. 32° erwärmen. Diese Methode ist zwar die scheinbar einfachste, die klassische Tablier- bzw. Impfmethode ist jedoch verlässlicher.

Das Arbeiten mit Fettglasur

Fettglasur ist nicht so empfindlich wie Kuvertüre und kann daher gleich direkt im Wasserbad oder Temperiergerät aufgeschmolzen und zwischen 40 und 45° C verarbeitet werden

Um Kuvertüren zu verdünnen z.B. beim Gießen empfehlen wir **Kakaobutter**

