

1

### **SCHMELZEN UND KRISTALLISATION**

Unablässige Bearbeitung unbedingt erforderlich  
Idealtemp.: 40 °C  
Mikrowelle: langsames, schrittweises Schmelzen

2

### **TEMPERIERUNG**

Schmelzen: 40 °C/45 °C  
Kristallisation: 27 °C/28 °C  
Verarbeitung von hand: 30 °C/31 °C

6

### **IM GESCHÄFT**

Formen und Figuren maximal 3–4 Wochen dem Licht aussetzen

3

### **LAGERUNG DER BEUTEL INSPIRATION-BOHNEN**

100 % licht- und sauerstoffdichte Verpackungen

## DIE 6 GOLDENEN REGELN

# INSPIRATION

5

### **LAGERUNG VONGESCHMOLZENEN INSPIRATION-RESTEN**

Luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken

4

### **LAGERUNG IHRER FIGUREN, FORMEN, TAFELN UND PRALINEN**

100 % licht- und sauerstoffdichte Verpackungen



Inspiration  
*Erdbeere*



Inspiration  
*Passionsfrucht*

# INSPIRATION

Bei der Herstellung der Produkte **Inspiration Erdbeere** und **Inspiration Passionsfrucht** werden Früchte verwendet und es kommen weder Farb- noch Konservierungsstoffe zum Einsatz. Deshalb sind diese Produkte etwas empfindlicher und verfügen oft über eine dickflüssigere Textur als Schokolade. Hier einige einfache Empfehlungen, um bestmöglich mit diesen Produkten arbeiten zu können.

## Schmelzen und Kristallisation

Wenn die Inspiration-Produkte ohne Bearbeitung bei 45 °C gelassen werden, haben sie die Tendenz einzudicken.

- Wenn das Produkt leicht eingedickt ist, dieses mit dem Teigschaber, dem Stabmixer oder in der Temperiermaschine bearbeiten, damit es sein ursprüngliches Aussehen wiedererlangt.
- Das Produkt nicht bei einer Temperatur über 40 °C geschmolzen halten (das bringt kaum zusätzliche Vorteile und birgt das Risiko einer noch stärkeren Eindickung).

### Schmelzen in der Mikrowelle:

Um jede Denaturierung des Produkts zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, Inspiration langsamer zu schmelzen als die Schokoladen.

## Temperierung

Für die Temperierung von Inspiration Erdbeere und Inspiration Passionsfrucht gehen Sie genauso vor wie bei dunkler Schokolade (außer im Hinblick auf das Schmelzen bei 40° C). Die Inspiration-Produkte können gut in der Temperiermaschine verarbeitet werden. Füllen Sie den Behälter mit dem geschmolzenen/entkristallisierten Inspiration-Produkt und bearbeiten Sie dieses während der gesamten Verwendungszeit der Temperiermaschine. Führen Sie sofort am Ende des Herstellungsprozesses eine komplette Reinigung des Geräts durch.

## Lagerung der Beutel Inspiration-Bohnen

Da es sich bei den Bohnen um Produkte aus Früchten handelt, müssen sie trocken aufbewahrt werden. Um jede Qualitätsminderung der Inspiration-Bohnen zu vermeiden, muss die Packung nach dem Öffnen wieder luftdicht verschlossen und bei 16 bis 18 °C aufbewahrt werden.

## Lagerung ihrer Figuren, Formen, Tafeln und Pralinen

Verwenden Sie 100 % licht- und sauerstoffdichte Verpackungen in einer Umgebungstemperatur von 16–18 °C. Wenn Sie Ihre Pralinen bei 4 °C oder sogar -18 °C lagern, achten Sie darauf, dass Sie Ihre Produkte in einer luftdichten Verpackung aufbewahren, und treffen Sie die nötigen Maßnahmen, damit es bei der Rückführung auf eine höhere Temperatur nicht zur Kondensationsbildung kommt.

## Lagerung von geschmolzenen Inspiration-Resten

Nach der Verarbeitung und Herstellung können Sie geschmolzene Inspiration-Reste aufbewahren, indem Sie sie luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken.

## Im Geschäft

Die Inspiration-Produkte verändern ihre Farbe leicht, wenn Sie dem natürlichen Licht im Geschäft dauerhaft über 3–4 Wochen ausgesetzt werden. Die natürlichen Fruchtfarbstoffe reagieren nämlich auf eine längere Lichteinstrahlung und Sauerstoffaussetzung. Verfolgen Sie die Veränderung Ihrer Produkte im Geschäft.