

CHOCO CUBE

15 x

CHOCO
CUBE

**Das benötigt man
für 15 Choco Cubes:**

1 Eiswürfelform
(3 x 3 cm pro Cube)

Spritzbeutel/Gefrierbeutel

15 Eisstiele aus Holz

Küchenthermometer

550 g Kuvertüre
davon:

275 g weiße Kuvertüre

275 g Zartbitter/Vollmilch

Zubereitungszeit: 2h

Abkühlen: 3–4h

Zubereitung:

1

Zuerst von beiden Schokoladen-
sorten je die Hälfte separat voneinander
in einem Wasserbad auf 45°C erhitzen.

2

Anschließend die Schokolade auf 26°C abkühlen lassen. Hierzu
je die übrige Hälfte der zwei Sorten dazuschütten und solange
umrühren bis alles geschmolzen und die Temperatur erreicht ist.

3

Weißer und brauner Schokolade erneut ins Wasserbad stellen und
auf ca. 30°C erhitzen. Gelegentlich umrühren.

4

Nun die Schokolade in die Eiswürfelformen füllen. Dazu
mit dem Spritzbeutel oder der Frischhaltetüte erst die
untere Hälfte der Cubes, dann die obere Hälfte mit der
anderen Schokoladensorte füllen.

5

Nach 10–15 Minuten die Eisstiele in die
Mitte jedes Würfels stecken.

Bei Raumtemperatur kühlen die Cubes innerhalb
3–4 h aus. Am Besten ist es, sie abends zu machen
und über Nacht abkühlen zu lassen.

Wichtig ist, dass sie nicht in den
Kühlschrank gestellt werden.

Schokolade richtig temperieren

Den typischen Glanz und das charakteristische Knacken bei Schokolade erhält man nur, wenn man die Kuvertüre temperiert. Hierbei wird die in der Kuvertüre enthaltene Kakaobutter vorkristallisiert. Diese bildet dabei stabile Kristalle, welche für den typischen seidigen Glanz und den „Knack“ des Endproduktes sorgen. Ohne Temperieren bekommt die Schokolade oft einen Grauschleier und lässt sich schlechter aus der Form lösen.

