

UNA INTRODUCCIÓN AL EZTEMPER SEED GENERATOR

EZtemper es usado para producir una forma estable cristales de manteca de cacao (semilla) que pueden ser usados para precristalizar, esto es, atemperar: masa de chocolate del haba a la tableta, ganache, trufas fundentes, giandujas, manteca de cacao coloreada. Llamamos a esta forma estable de Manteca de cacao “pomada” o “seda”.

Una pequeña cantidad de seda EZTemper puede usarse para precristalizar chocolates, ganaches, y otras mezclas que se benefician de un templado, incorporando una cantidad sobre el 1% de *seda* EZtemper, para producir un resultado casi perfecto en cada ocasión. Para que se prescristalice, el chocolate debe contener una proporción de entre 0,1 y 1% de la forma estable de los cristales de manteca de cacao (cristales beta o de “forma V”) a fin de solidificarse con la cualidad de chasquido, el brillo y la sensación en boca que caracteriza el chocolate bien atemperado.

El EZtemper permite tener una fuente constante de estos cristales estables y permitir trabajar con el chocolate a una temperatura más alta que de costumbre para asegurar un aumento de fluidez y facilitar la utilización.

Desembalaje y montaje del eztemper

Una vez que llegue su aparato, sacarlo de su caja de cartón y ponerlo sobre una superficie estable. Retirar el plástico protector.

Tener en cuenta que la tapa del aparato SE ABRE POR ROTACIÓN, NO TIRAR DE ELLA HACIA ARRIBA, si se hace se puede estropear.

Abrir el cierre de silicona y abrir la tapa GIRANDOLA HACIA LA DERECHA O HACIA LA IZQUIERDA, sacar los objetos siguientes:

- 2 recipientes en acero inoxidable con tapa

- Una rejilla de acero inoxidable

- Una caja conteniendo un adaptador de corriente y un cordón

Lavar y secar muy bien los recipientes de manteca de cacao inoxidable.

Poner la rejilla en el fondo del aparato. Girar la tapa hacia la derecha o hacia la izquierda y asegurarla con el cierre de silicona.

El cordón eléctrico se inserta debajo del collar de silicona, en el lado opuesto en el que encaja el clip de silicona. Apoyar suavemente sobre el collar para facilitar la conexión del enchufe.

Una vez el enchufe está conectado al aparato, conectar el otro extremo del cordón al adaptador, y enchufar después el adaptador a la toma eléctrica. Verificar que todas las conexiones están bien acopladas.

NB: el aparato se sirve con un adaptador concebido para el mercado norteamericano. Recomendamos la utilización de un adaptador de corriente destinado a la toma de corriente eléctrica local, si es aplicable.

Para poner el aparato en marcha

Encienda el ventilador y el interruptor de encendido de la unidad. Si la unidad está bien enchufada, se encenderá una luz en cada interruptor para indicar que está encendida. Coloque una cantidad de manteca de cacao de buena calidad de una fuente confiable en los recipientes de acero inoxidable suministrados con el aparato y cierre la tapa de los recipientes. Cada contenedor tiene una capacidad de aproximadamente 150 gramos de manteca de cacao, dependiendo del formato. Puede ser necesario cortar la manteca de cacao en trozos más pequeños antes de ponerla en el recipiente. Si sus necesidades de pomada de manteca de cacao son mayores, se pueden usar hasta 6 recipientes de

tamaño similar. Afloje el cierre, abra la tapa GIRANDO y coloque los recipientes en el EZtemper. Deslice la tapa y cierre el clip. Asegúrese de que la unidad esté funcionando. Se requiere un período aproximado de 12 horas para que la manteca de cacao alcance un equilibrio en su estructura cristalina. Una vez que se alcanza el equilibrio y la manteca de cacao tiene una consistencia sedosa, puede permanecer indefinidamente dentro de la máquina. (La unidad consume muy poca energía.) Esto mantendrá la pomada a mano en todo momento.

Ajustar la temperatura de la manteca de cacao

EZtemper contiene una proporción crítica de cristales de Forma V cuando está a una temperatura de entre 33 ° C y 34 ° C. La temperatura por defecto del EZtemper está fijada a 33.7 ° C, la temperatura ideal para la mayoría de la manteca de cacao comercial. Sin embargo, puede ser necesario ajustar esta temperatura predeterminada. Las características de la manteca de cacao de diversas fuentes pueden ser diferentes. Si después de un período de 12 horas, quedan grumos que no se han ablandado y la manteca de cacao no ha alcanzado una consistencia sedosa, puede ser necesario elevar la temperatura en 0,1 ° C o 0,2 ° C. Si, por otro lado, el ungüento de manteca de cacao parece tener un exceso de fluidez (por ejemplo, si la manteca de cacao está completamente derretida en la superficie), puede ser necesario BAJAR la temperatura en 0,1 ° C o 0,2 ° C.

Para ajustar la temperatura predeterminada: hay un botón en la cubierta con la etiqueta SET, así como flechas que indican IZQUIERDA, ABAJO y ARRIBA. Presione el botón SET una vez. La pantalla superior muestra [SP]. Con las flechas hacia arriba y hacia abajo, seleccione la temperatura deseada entre 33.0 ° C y 34.0 ° C. Presione el botón SET una segunda vez. Se muestra la mención [Sr]. Esto indica una función de temporizador que debe permanecer en 00.00. Presione el botón SET una tercera vez para aplicar la nueva configuración. Si el temporizador se activa inadvertidamente, una alarma sonará al final del tiempo establecido. La programación del dispositivo garantiza que NO SE APAGUE en este caso. Para detener la alarma, simplemente presione el botón SET dos veces, luego la flecha hacia abajo para ajustar el temporizador de nuevo a las 00.00. Al presionar el botón SET una tercera vez, se aplicará la nueva configuración. Comenzar con un ajuste de 0.1 ° C. Después de cada ajuste, deje pasar un período de 4 horas antes de verificar la consistencia de la pomada de manteca de cacao.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Algunas personas han notado pequeños bultos en la manteca de cacao incluso después de ajustar la temperatura hacia arriba. Se puede suponer que esto ocurre en el caso de la manteca de cacao almacenada el tiempo suficiente para promover la formación de cristales en forma VI. Simplemente derrita la manteca de cacao por completo antes de permitir que se enfríe hasta que esté sólida. Vuelva a colocarlo en el dispositivo y proceda como antes.

Si la manteca de cacao se derrite completamente en la máquina, puede que no sea pura manteca de cacao. Las grasas distintas de la manteca de cacao, como el aceite de palma, son líquidas entre 33 ° C y 34 ° C. Reemplace con manteca de cacao comprada a un proveedor confiable.

Uso de la pomada EZtemper

caliente el producto que desea precristalizar a una temperatura entre 28 ° C y 33.5 ° C, dependiendo del uso previsto, antes de agregar la cantidad necesaria de pomada. La masa de cacao, el chocolate y la manteca de cacao coloreada deben tener una

temperatura entre 32 ° C y 33.5 ° C, mientras que el ganache, las trufas fundentes y la gianduja pueden tener una temperatura más baja, hasta 28 ° C.

Dado que es una forma estable de cristales de manteca de cacao introducidos en ella, solo es necesario esperar aproximadamente un minuto antes de usar el producto. En el caso de chocolate derretido precristalizado con seda/pomada EZtemper, permanecerá atemperado mientras no se sobrecaliente. Si el chocolate se enfría, se puede calentar a la temperatura inicial sin desatemperarse. A medida que avanza, se sobre cristalizará y la temperatura de trabajo se puede elevar hasta 34,5 ° C para el chocolate negro.

Templado de Chocolate

Agregue seda/pomada de manteca de cacao al 1,0% (en peso) al chocolate derretido que se ha enfriado previamente a 33.5 ° C, o uno o dos grados menos. Sería necesaria una pequeña experimentación para establecer la proporción que se adapte al chocolate utilizado. En algunos casos, un contenido de pomada/seda EZtemper tan bajo como 0.5% puede ser suficiente. Para templar una gran cantidad de chocolate, por ejemplo, utilizando la pomada EZtemper para la precristalización en una máquina de atemperado de rueda de 10 kg de capacidad: retire una pequeña cantidad de chocolate de la máquina a la temperatura correcta, póngala en un tazón, y revuelva la pomada EZtemper en esta cantidad más pequeña, luego incorpórela a la masa.

Templar la ganache

Las ganaches templados son más estables, pueden cortarse unas pocas horas después de su fabricación y no se rompen. Mantienen una textura cremosa, se funden uniformemente en la boca y evitan granularse.

Después de la emulsión de la ganache, a una temperatura de entre 28 ° C y 33 ° C, agregue una proporción de pomada/seda EZtemper de entre el 0,5% y el 1,0% del peso de la ganache y agite bien. La ganache se puede verter inmediatamente en un marco y cortar tan pronto como se solidifique, lo que puede tomar tan solo una o dos horas. Las conchas rellenas de ganache se pueden rellenar cuando la temperatura está entre 28 ° C y 30 ° C y se cierran en unas pocas horas.

Templado de las trufas fundentes (a base de chocolate y aceite de coco)

La masa de trufas fundentes se vuelve bastante fluida después de la adición del aceite de coco al chocolate, lo que dificulta el temple. Las trufas fundentes no atemperadas no cuajan bien, y pueden llegar a ser granuladas. Debido a su fluidez, son difíciles de templar en una mesa, especialmente cuando se trabaja con grandes cantidades. Agregue la pomada/seda EZtemper en una proporción de entre el 1,0% del peso de la masa de trufa fundida cuando esté a una temperatura de entre 26 ° C y 33 ° C y luego vierta en un marco. Corte tan pronto como se enfríe y se solidifique, lo que puede demorar hasta una hora, dependiendo de la temperatura inicial.

templado de gianduja

Para el templado de gianduja comercial o su propia producción, la pomada/seda EZtemper es la respuesta a una pregunta que a menudo es difícil. Agregue una cantidad de pomada EZtemper entre 0.5% y 1.0% del peso de la gianduja a una temperatura de entre 26 ° C y 33 ° C para atemperar y facilitar el corte de la placa de gianduja tan pronto como se solidifique, a menudo tan poco como una hora. Por ejemplo, para 1 kg de chocolate con leche y 450 g de pasta de avellana, deje enfriar de 26 ° C a 33 ° C, incorpore de 8 a 14 gramos de pomada EZtemper, vierta en el marco o molde. Dejar enfriar hasta que esté firme. Cortar en la guitarra o con la mano tan pronto como esté firme.

Templar la masa de cacao "bean to bar" Enfriar la masa a una temperatura de entre 33 ° C y 34 ° C y luego agregar una proporción de pomada EZtemper entre 0.5% y 1.0%. Revuelva durante 1 minuto. La masa precristalizada ahora se puede poner en una cubeta o moldear.

Mantenimiento del EZtemper

El mantenimiento y la limpieza del EZtemper son muy simples. No lo sumerja. Limpie las manchas con un paño y agua jabonosa. Es normal que la manteca de cacao forme una capa delgada sobre los componentes de silicona negra del dispositivo. Limpie de vez en cuando con un paño y agua jabonosa tibia. La rejilla de acero inoxidable en la parte inferior del aparato, así como los recipientes de acero inoxidable, se pueden lavar en el lavavajillas. Asegúrese de enjuagar todas las piezas y secarlas bien antes del próximo uso.