

Kuvertüren und Schokolademassen

Kuvertüren und Schokolademassen bestehen im wesentlichen aus Kakaobestandteilen, Zucker und gegebenenfalls Milchbestandteilen, Geschmacksabrundungen mit Mokka und Haselnußkernen sind erlaubt. Die Grenze zwischen Kuvertüre und Schokolade ist durch den Gesamtfettgehalt und durch den Mindestgehalt fettfreier Kakaotrockenmasse gegeben:

Kuvertüren:	31% und mehr Fettgehalt, mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse
Schokolademassen:	18% und mehr Fettgehalt, mindestens 14 % fettfreie Kakaotrockenmasse
Kuvertüren:	31% und mehr Fettgehalt, mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse
Schokolademassen:	18% und mehr Fettgehalt, mindestens 14 % fettfreie Kakaotrockenmasse

Die Ziffern geben Aufklärung über die Zusammensetzung.

Die Bezeichnung 70/30/41 bedeutet z.B.:

- a) erste Zahl Kakaobestandteile 70%
- b) zweite Zahl Zuckeranteil 30%
- c) dritte Zahl Gesamtfettgehalt 41%

Die Bezeichnung 35/35 bei Vollmilchkuvertüre bedeutet:

- a) erste Zahl Kakaobestandteile 35% (Rest Zucker und Milch = 65%)
- b) zweite Zahl Gesamtfettgehalt 35% (Kakaobutter u. Milchfett gemeinsam)

Je höher der Fettgehalt, umso besser die Dünnpflüssigkeit.

Bei den milchhaltigen Schokolade-Kuvertüren werden zwei Stufen des Milchgehaltes unterschieden, und zwar

Bezeichnung "Milch-"	mindestens 14%	Gesamtmilchtrockenmasse
"Vollmilch-"	mindestens 18%	Gesamtmilchtrockenmasse

Lagerung:

kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken
relative Luftfeuchte: max. 60 %

Dunkle Sorten:



550	Schokolademasse 55/45/30	Eine gute, vielseitige verwendbare, dabei preiswerte zartbittere Schokolademasse, wird vor allem für massive Körper, zum Dekor und zum Raspeln verwendet.
608	Kuvertüre "Rhein" 60/40/38	Diese Kuvertüren haben einen Edelbohnenzusatz, der ihnen ein feineres Aroma verleiht.
600	Kuvertüre "Rhein" 60/40/40	Die Abstufungen des Fettgehaltes sind an die verschiedenen Anwendungen und Arbeitstechniken in der feinen Confiserie angepaßt.
602	Kuvertüre "Rhein" 60/40/42	
1608	Kuvertüre "Donau" 60/40/38	Die meistverwendete Kuvertüre für schnelle und leichte Verarbeitung bei sehr guter Ausgiebigkeit, weil sie dünne Überzüge erlaubt.
1701	Kuvertüre "Donau" 70/30/41	Eine herbe und sehr dünnflüssige Kuvertüre

Milch-Sorten:



355	Vollmilchkuvertüre 35/35	Voller Milchcharakter und doch preisgünstig, dabei dünnflüssig, für alle Arbeiten.
388E	Edelvollmilchkuvertüre 38/38	Sehr hell, deshalb für Dekor und zum Kontrast. Sehr gut für Hohlkörper.
377E	Edelvollmilchkuvertüre aus Javabohnen, extra hell 37/37	Die verwendeten hellbrechenden Java- und Samoa-Kakaobohnen geben dieser Masse ihren besonderen Charakter. Vorzüglich für feine, besonders helle und schmückende Überzüge. In der Pralinenmischung sind diese hellen Überzüge unentbehrlich.
W 35	Weißer Schokolade 35	Weißer milchhaltige Schokolade für alle Arten weißen Dekors, für Überzüge, Hohlkörper und massive Stücke.

