

Kuvertüre von Weinrich veredelt das süße Gebäck

Köln, 01.03.2017 – Früher oder später wird sie zum Backen benötigt: Schokolade. Insbesondere in Form von Kuvertüre ist die Backzutat aus deutschen Küchen nicht mehr wegzudenken. Die Marke Weinrich bietet mit vielen Kuvertüre-Produkten besonders stilvolle Schokoladen-Dekorationen für Kuchen, Torten, Cupcakes oder Feinbackwaren.

Die kleinen Unterschiede zwischen Schokolade und Kuvertüre

Schokolade und Kuvertüre werden im allgemeinen Sprachgebrauch immer wieder als Synonym genutzt und verwechselt. Zeit, einmal den Unterschied zu verdeutlichen. Beide beruhen auf denselben Zutaten: Kakao, Kakaobutter, Zucker und andere Fette, die in geringer Dosis enthalten sein dürfen. Die Deutsche Kakao-Verordnung regelt dabei die genaue Zusammensetzung. Zur Kuvertüre wird die Schokolade erst, wenn sie einen Kakaobutter-Anteil von mindestens 31% aufweist.

Zu unterscheiden sind in erster Linie die Schokolade, Kuvertüre, Milkschokolade und Milkschokoladenkuvertüre. Die letzten beiden Sorten entstehen durch die zusätzliche Zugabe von Milch. Dadurch werden sie im Vergleich zur Schokolade und Kuvertüre in ihrer Farbe heller und im Geschmack milder.

Der höhere Fettanteil der Kuvertüre erweist sich in der Praxis als deutlicher Vorteil. Bei der Zubereitung - sprich beim Schmelzen - wird Kuvertüre dünnflüssiger als Schokolade und lässt sich damit einfacher verarbeiten. Bei richtiger Zubereitung bringt sie zudem einen leichten und edlen Glanz auf das Gebäck. Deshalb gilt die Kuvertüre auch als qualitativ hochwertiger als die Schokolade.

Richtiges Temperieren entscheidet über Gebäck-Qualität

Die Produktqualität der Kuvertüre ist lediglich die Grundvoraussetzung für ein gelungenes Backergebnis. Denn bei kaum einem anderen Arbeitsprozess ist exaktes und konzentriertes Arbeiten von so großer Bedeutung, wie beim Temperieren von Kuvertüre. Schon geringe Abweichungen vom Temperaturniveau können das optische Erscheinungsbild der Kuvertüre und des gesamten Gebäcks negativ beeinflussen. Damit am Ende kein Grauschleier oder eine bröckelnde Konsistenz die Kuvertüre heimsucht, muss die süße Masse zunächst bei 45° C geschmolzen werden. Anschließend lässt man sie etwas ruhen und gibt weitere Kuvertüre-Stücke hinzu, bis die Masse eine Temperatur von knapp über 28° C erreicht hat. Dann erhitzt man sie erneut auf die endgültige Arbeitstemperatur von ca. 30 – 32° C und trägt die Kuvertüre auf das Gebäck auf.

Weinrich – Marke mit langer Tradition

Einer der namhaftesten Hersteller für Kuvertüre ist das deutsche Unternehmen Weinrich, dessen Wurzeln bis in das Jahr 1895 zurückreichen und seit 1912 im Familienbesitz ist. Seit den 1960er Jahren konzentriert man sich ausschließlich auf die Produktion von Schokolade und Kuvertüre. Gerade für den Backbereich bietet Weinrich ein breites Sortiment an Kuvertüren: Von der Blockkuvertüre bis hin zu kleinen gut dosierbaren Drops. Viele Produkte aus dem Hause Weinrich können bei MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Glasuren-Icing/Kuvertuere/ erworben werden. Im Onlineshop lässt sich dabei die gesamte Bandbreite der Weinrich-Produkte entdecken. Die Auswahl reicht von dunklen Kuvertüren mit zartbitterem Geschmack bis hin zur vollmundigen weißen Schokolade. Nicht nur die Vielfalt, sondern auch die Qualität ist ausschlaggebend, dass Kuvertüre von Weinrich zu den beliebtesten Marken in diesem Bereich zählt.

Über die CAKE MART GmbH

Die CAKE MART GmbH in Köln betreibt seit 2010 den Onlineshop MeinCupcake.de und ist damit die Anlaufstelle für Backprofis sowie Hobby-Konditoren. Der Shop bietet eine deutschlandweit einzigartige Auswahl an hochwertigem Backzubehör und nützlichen Backzutaten von namhaften Herstellern wie Wilton, Nordic Ware, Weinrich, Birkmann oder Kitchen Craft. CAKE MART ist nicht nur online aktiv, sondern unterhält auch in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln insgesamt drei Filialen.

CAKE MART GmbH

Andre Werner

Vogelsanger Straße 354

50827 Köln

Tel.: 0221 / 29980474

E-Mail: publicrelations@meincupcake.de

Web: www.meincupcake.de