|  |  |
| --- | --- |
| **Título componente** | **Pestañas verticales** |
| **Título** | Temperatura para atemperado |
| **Texto descriptivo** | La temperatura recomendada para el atemperado de los diferentes tipos de chocolate es la siguiente: |
| **Título (máx 6 palabras)** | **Texto** |
| **Negro amargo** | Fundir el chocolate a 45-50°C.  Atemperar con raspa 2/3 del chocolate sobre plancha de mármol hasta una temperatura de 27-28°C.  El chocolate enfriado se mezcla luego enérgicamente con el chocolate caliente restante para obtener una temperatura final de trabajo 30-32. |
| **Negro extra amargo** | Fundir el chocolate a 45-50°C.  Atemperar con raspa 2/3 del chocolate sobre plancha de mármol hasta una temperatura de 27-28°C.  El chocolate enfriado se mezcla luego enérgicamente con el chocolate caliente restante para obtener una temperatura final de trabajo 30-32°C. |
| **Con leche** | Fundir el chocolate a 42-45°C.  Atemperar con raspa 2/3 del chocolate sobre plancha de mármol hasta una temperatura de 26-27°C con una raspa.  El chocolate enfriado se mezcla luego enérgicamente con el chocolate caliente restante para obtener una temperatura final de trabajo 29-30°C. |
| **Blanco** | Fundir el chocolate a 40-42°C.  Atemperar con raspa 2/3 del chocolate sobre plancha de mármol hasta una temperatura de 25-26°C.  El chocolate enfriado se mezcla luego enérgicamente con el chocolate caliente restante para obtener una temperatura final de trabajo 28-29°C |