



**win
win**

**Deklaration
und Temperieren**

Deklaration

Wie muss Win-Win deklariert werden?

- **Win-Win weiß:**
Kakaobutterfreie weiße Schokoladen-Alternative
- **Win-Win hell und dunkel:**
Kakaofreie Schokoladen-Alternative auf Basis von Johannisbrot und Reis



Win-Win, unsere Schokoladen-Alternative, ist hinsichtlich der Auslobung am Gebäck wie eine Fettglasur zu behandeln.

Auszug aus den Leitsätzen:

„Die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen verwechselbaren Fettglasuren, auch in stückiger Form, wird gekennzeichnet (z. B. mit Schild an der Ware bei nicht vorverpackten Lebensmitteln) z. B. „mit Fettglasur“.“

Win-Win kann wie folgt verwendet werden:

- als Überzüge von Torten, Kuchen und Kleingebäcken wie Muffins, Keksen etc.
- zur Einfärbung/Aromatisierung von Teigen, Massen, Cremes und Sahnecremes
- zur Herstellung von Desserts
- in Kombination mit diversen Füllungen
- und vielem mehr

Bei folgenden Backwaren ist die Verwendung von Win-Win gemäß den Leitsätzen für Feine Backwaren nicht zulässig:

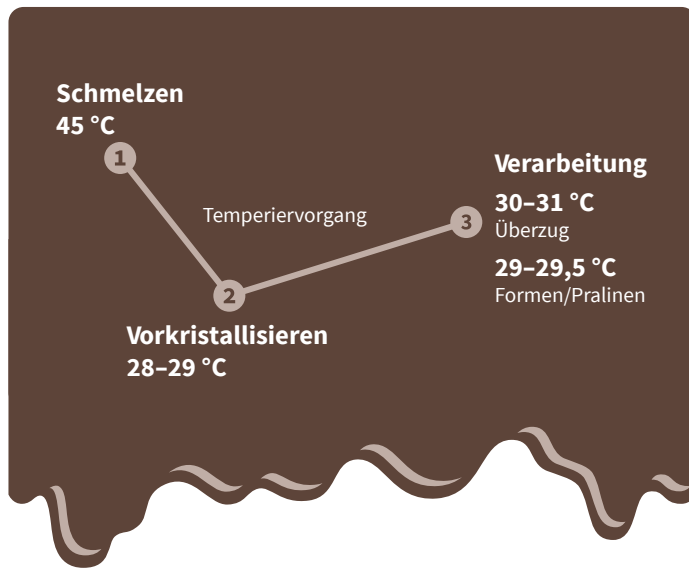
- | | |
|--|-------------------------------|
| • Florentiner | • Sachertorte |
| • Oblaten | • Dominosteine |
| • Lebkuchen | • Biskuit in Feinen Backwaren |
| • Printen | • Nussknacker |
| • Baumkuchen | |
| • Makronen
(Mandelhörnchen,
Mandel-, Haselnuss-,
Walnussmakronen) | |

Zum Überziehen dieser Backwaren sind gemäß der Leitsätze nur Schokoladenarten zulässig. Mit Schokoladenarten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

Sollten Sie sich dennoch entscheiden, Win-Win in diesen Gebäcken zu verarbeiten, so müssen Sie zur Einhaltung der Leitsätze andere Gebäcknamen (z. B. Fantasienamen) verwenden.

Temperieren

Win-Win hell, dunkel und weiß



Allgemeine Hinweise:

Beim automatisierten Temperieren können die Einstellungen je nach Maschinentyp etwas variieren, die Minimal- und Maximaltemperatur sollten jedoch nicht überschritten werden.

Sinkt die Verarbeitungstemperatur während der Verwendung etwas ab, kann sie durch kurzes erwärmen wieder korrekt eingestellt werden. Steigt die Verarbeitungstemperatur über 31 °C, steigt auch die Gefahr von Ausblühungen („grau werden“) am Endprodukt.

Die fertiggestellten Produkte sollten bei einer Temperatur von unter 18 °C gelagert werden. Die optimale Lagertemperatur beträgt ca. 15 °C. Zusätzlich sollten die Produkte vor direktem Sonnenlicht geschützt werden.

Wird die flüssige Masse zum Aromatisieren von Rührmassen, Cremes oder Sahne verwendet, genügt es die Chips bei 45 °C aufzulösen und der entsprechenden Masse zuzugeben.

Die Überzüge lassen sich generell wie herkömmliche Schokolade verarbeiten, lediglich die Temperaturkurven müssen aufgrund der kakaofreien Zutaten etwas angepasst werden. Hierdurch werden sowohl seidiger Glanz und knackiger Bruch, als auch ein Zusammenziehen während des Abkühlvorganges (Anwendungen in Formen) gewährleistet.

↑ = 45 °C

1. Schmelzen:

Die Überzugsmasse wird schonend auf 45 °C erwärmt, um alle Fettkristalle vollständig aufzuschmelzen. Dies kann im Wasserbad, einem Schmelzbehälter oder in der Temperiermaschine erfolgen. Eine Mikrowelle sollte hierfür nicht verwendet werden.

↓ = 28–29 °C

2. Vorkristallisieren:

Im klassischen **Temperiervorgang** werden nun 2/3 der Masse auf einer kühlen Marmorplatte ausgestrichen und auf eine Temperatur von 28–29 °C gebracht. Hierbei die Überzugsmasse mittels Spachtel und Palette ständig in Bewegung halten. Die Masse wird zähflüssiger und die gewünschte Vorkristallisation beginnt.

↑ = 30–31 °C
Überzug
29–29,5 °C
Formen/Pralinen

3. Verarbeitungstemperatur einstellen:

Den vorkristallisierten Überzug mit der übrigen flüssigen Masse im Schmelzbehälter vermengen und unter rühren auf die Verarbeitungstemperatur bringen:

- für Überzüge: 30–31 °C (optimal 30,5 °C)
- für Formen/Pralinen: 29–29,5 °C (dickere Wandung)

Der Überzug ist nun bereit für die weitere Verarbeitung. Mittels Probe kann die Vorkristallisation überprüft werden: Tauchen sie eine Messerspitze in die Masse. Wenn die Masse bei einer Raumtemperatur von ca. 18 °C innerhalb von drei Minuten seidig glänzt und knackig hart wird, ist der Überzug richtig temperiert.

Probier's mal kakaofrei!

Mit **Win-Win** bieten Sie Ihren Kunden eine echte Alternative zu herkömmlicher Schokolade an. Machen Sie Ihre Kunden darauf aufmerksam.

Hier finden Sie **inspirierende Rezepte** und **exklusive Downloadvorlagen** für Ihre Win-Win-Aktion.

