

πάγκο ή σε άλλο σιέρος, ανακατεύοντας καλά και οριζόντια με βόλινη ή πλαστική σπάτουλα (μαριζ) μέχρι η θερμοκρασία της πέσει στους  $28^{\circ}\text{C}$  με  $29^{\circ}\text{C}$  ( $29^{\circ}\text{C}$  για γάλακτος και την λευκή). Γεγονός ότι θα αρχίσει να πυκνώνει, ή μπορούμε να ακουμπήσουμε λίγη σοκολάτα στα χείλη μας για να διαπιστώσουμε αν είναι κρύα. Ξαναμαζεύουμε μέσα στο σκευός όπου την βλώσαμε. Αναμειγνύουμε με την υπόλοιπη σοκολάτα μέχρι να φτάσει τους  $31^{\circ}\text{C}$  ( $30^{\circ}\text{C}$  για γάλακτος και λευκή). Ξαυτό το σημείο η σοκολάτα έχει προ-κρυσταλλωθεί και μπορεί να την χρησιμοποιήσουμε παρ'ετέρω.

Πρέπει να διατηρούμε την θερμοκρασία της στους  $30^{\circ}\text{C}$  έως  $26^{\circ}\text{C}$  να μην έρχεται σε επαφή με κρύα επιφάνεια.

Σημείωση: Το σκευός που βάλαμε τη σοκολάτα ξανά το τοποθετούμε στο μπαιν μαρι πάλι για να ανθεβεί η θερμοκρασία της.

## ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

### Επικάλυψη με το χέρι: (Βούτηγμα)

Μετά τη συμμέτρηση, η σοκολάτα τοποθετείται σε δοχείο. Τα προς επικάλυψη προϊόντα πρέπει να έχουν ξηρή επιφάνεια και θερμοκρασία  $23-25^{\circ}\text{C}$  και να μην είναι κάτω από  $20^{\circ}\text{C}$  (σε περίπτωση που αυτά βρίσκονται σε ψυγείο). Με την βοήθεια ειδικών εργαλείων βουτάτε τα προϊόντα στη σοκολάτα απομακρύνετε τον περίσσεια σοκολάτας και τοποθετείτε σε δίσκους και στο ψυγείο. Η θερμοκρασία της σοκολάτας πρέπει να διατηρείται στα αρχικά επίπεδα καθώς, αν παχώσει χαλάει η