

ŠEST POLIMORFA ČOKOLADE



Molekule u kakao maslacu mogu se slagati na različite načine, koji se nazivaju polimorfima. Temperiranjem čokolade, zagrijavanjem čokolade pa hlađenjem na sobnoj temperaturi, dobiva se polimorf 5 koji se smatra optimalnim za čokoladu. Nova istraživanja pokazala su što točno utječe na polimorfe

POLIFORM I TALIŠTE

OPIS I SVOJSTVA

I

17.3 °C

MEKA I ZRNATA, VIDLJIVO CVJETANJE

Polimorf 1 nastaje brzim hlađenjem otopljene čokolade (npr. u zamrzivaču)

II

23.3 °C

Polimorf 2 nastaje hlađenjem otopljene čokolade za 2 stupnja u minuti. Kristali polimorfa 1 postupno postaju polimorf 2 nakon kratkog zamrzavanja

III

25.5 °C

ČVRSTA ALI GUMASTA, CVJETANJE

Polimorf 3 nastaje hlađenjem čokolade na 5-10 stupnjeva. Polimorf 2 postaje polimorf 3 kad se čokolada drži na niskoj temperaturi ali se ne smrzava

IV

27.3 °C

Polimorf 4 nastaje hlađenjem otopljene čokolade na sobnu temperaturu. Polimorf 3 postaje polimorf 4 kad se čokolada neko vrijeme drži na sobnoj temperaturi

V

33.8 °C

SJAJ, GLATKA TEKSTURA, ČVRSTA, TOPI SE U USTIMA

Nastaje sporim temperiranjem čokolade na sobnu temperaturu. Optimalni polimorf

VI

36.3 °C

TVRDA, SPORO SE TOPI U USTIMA,

Ne može se dobiti od otopljene čokolade već nakon što tvrda temperirana čokolada odležava najmanje 4 mjeseca

VEĆA GUSTOĆA I STABILNOST

