Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist der Unterschied zwischen Kuvertüre und Schokolade?

Mon, 01/09/2017 - 08:38

Alle, die gerne backen, kennen den Begriff Kuvertüre. Die Schokomasse wird hauptsächlich verwendet, um Torten, Gebäck und Pralinen zu überziehen. Doch was ist der Unterschied zur Schokolade?

Kuvertüre besteht ebenso wie Schokolade aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker. Was beide unterscheidet, ist der Fettgehalt: Kuvertüre enthält im Vergleich zu Schokolade mehr Kakaobutter. Aufgrund des höheren Fettgehalts ist Kuvertüre nach dem Schmelzen flüssiger und lässt sich gleichmäßiger verarbeiten. Wichtig ist, auf die richtige Temperatur der Kuvertüre zu achten. Wird sie zu warm oder zu schnell verarbeitet, erscheint der fertige Überguss grau.

Milchschokolade enthält außer Kakaobestandteilen und Zucker auch Zutaten aus Milch. Das kann Milchpulver, Butter oder Sahne sein. Milchschokoladenkuvertüre ist ebenfalls fettreicher als die entsprechende Schokolade. Neben der Kakaobutter sorgt dabei das Fett aus der Milch für einen besonders zarten Schmelz.