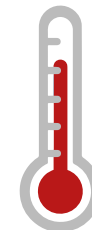


„Rohe“ Schokolade

~ 50 °C



schmelzen

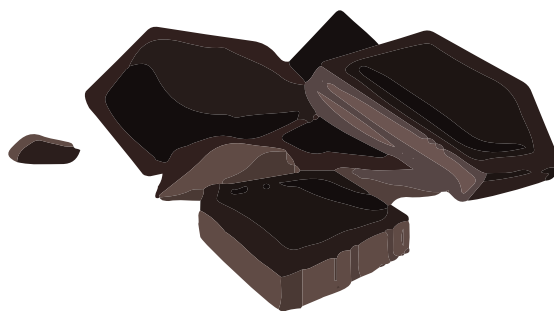


Kakaobutter ist nicht mehr kristallin

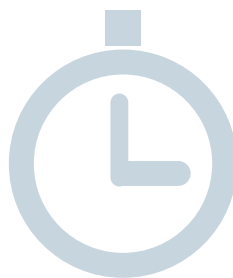
~ 27 °C



abkühlen



Schokolade mit teils instabilen Kristallen



glänzende Schokolade

30 - 32 °C



instabile Kristalle abschmelzen

