



## *Schokoladenfontäne*

### **Häufig gestellte Fragen:**

#### **1. Wozu brauche ich eine Schokoladenfontäne? Was kann ich damit machen?**

Antwort: Der Schokoladenfontäne ist die Attraktion auf Hochzeiten, Banketten, Catering Events, Geburtstagen, Firmenfeiern und überall dort, wo Menschen beeindruckt werden sollen. Und das werden sie, garantiert!

#### **2. Ist es schwer, die Teile der Schokoladenfontäne zusammen zu setzen?**

Antwort: Nein. Die Fontäne besteht aus den folgenden Einzelteilen: Dem unteren Becken, welches als Basisbecken fungiert und in dem die Schokolade temperiert wird. In dieses Basisbecken wird der Turm hinein gesetzt, der aus dem Zylinder, der Schraube und den drei „Hüten“ besteht. Das Zusammensetzen ist unproblematisch, es muss einzig darauf geachtet werden, dass die „Hüte“ waagrecht stehen, damit die Schokolade kontinuierlich und gleichmäßig fließen kann

#### **3. Wie gelangt die Schokolade zum oberen Ende der Schokoladenfontäne?**

Antwort: Im Inneren des Schokoladenfontäne befindet sich ein speziell aus rostfreiem Stahl hergestellter „Korkenzieher“; dieser dreht sich fortwährend und befördert so die flüssige Schokolade vom unteren Becken bis in die letzte Etage; von dort fließt die Schokolade über alle Ebenen hinab und zurück in das unterste Becken, von wo aus sich der Prozess ununterbrochen wiederholt..

#### **4. Ist es schwierig, die Schokoladenfontäne zu reinigen?**

Antwort: Nein, eigentlich gar nicht. Der Schokoladenbrunnen kann nach Benutzung beschwerdefrei in seine Einzelteile zerlegt werden. Es ist nur darauf zu achten, dass die einzelnen Teile bevor sie wieder zusammengesetzt werden, komplett trocken sind. WICHTIG: Das Unterteil mit Motor und Basisbecken nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

#### **5. Was für Schokolade sollte benutzt werden?**

Antwort: Jede Kuvertüresorte kann verwendet werden. Je besser die Qualität der Kuvertüre ist, desto besser fließt allerdings die Schokolade in der Fontäne. Die Schokoladenfontäne funktioniert nur dann nicht richtig, wenn anstelle von Kuvertüre andere Schokolade benutzt wird.

#### **6. Was ist Kuvertüre?**

Antwort: Kuvertüre ist Schokolade, in der mehr Kakaobutter steckt, als in herkömmlicher Schokolade. Der Anteil an Kakaobutter in Kuvertüre sollte mindestens zwischen 33% und 38% liegen. Kuvertüre wird unter anderem z.B. als Überzug für qualitativ hochwertige Trüffel benutzt („couverture“ ist französisch und heißt übersetzt „Überzug“).

### **7. Wird die Schokolade in der Schokoladenfontäne geschmolzen?**

Antwort: Theoretisch könnte die Schokoladenfontäne die Schokolade auch schmelzen; da der Brunnen aber auf einem niedrigen Temperaturlevel operiert, würde der Schmelzprozess sehr lange dauern. Es wird daher empfohlen, die Schokolade vorher selbst zu schmelzen und sie dann später in das Basisbecken einfüllen.

### **8. Wie mache ich die Schokolade flüssig?**

Antwort: Zwei Methoden sind möglich, die Schokolade flüssig zu machen. Entweder Sie lassen die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen oder Sie schmelzen die Schokolade bei mittlerer Hitze in der Mikrowelle. Wichtig ist, dass Sie den Vorgang des Schmelzens beobachten und die Schokolade öfter Umrühren. Auf diese Weise wird verhindert, dass die Schokolade kristallisiert.

### **9. Woher weiß ich, dass ich die Schokolade richtig temperiert habe?**

Antwort: Die Schokolade sollte weder zu heiß noch zu kalt sein; wenn die Schokolade richtig temperiert ist, glänzt sie verführerisch.

### **10. Wie lange kann der Schokoladenbrunnen ohne Unterbrechung laufen?**

Antwort: Theoretisch für immer, denn der Brunnen gibt durch seinen eingebauten elektrischen Motor Hitze ab, wodurch die Schokolade auf einem konstanten Temperaturlevel gehalten wird und daher niemals hart werden kann.

### **11. Aus welchem Material ist die Schokoladenfontäne gemacht?**

Antwort: Die Schokoladenfontäne ist aus rostfreiem Stahl hergestellt.

### **12. Wie viele Menschen können bei einer Menge von 10kg Schokolade von einer Fontäne bedient werden?**

Antwort: Die mittelgroße 29` Fontäne macht 100-400 Schlemmermäuler glücklich. Bedenken Sie auch, dass Sie jederzeit während des Events Schokolade nachfüllen können, um noch mehr Glück zu erzeugen.

### **13. Was kann alles in die Schokoladenfontäne hinein getaucht werden?**

Antwort: Sie können Erdbeeren, Ananasstücke, Marshmallows, andere Früchte und eigentlich alles, was essbar ist und lecker mit Schokolade schmeckt in die Fontäne halten. Wir raten allerdings sehr davon ab, krümelige oder leicht zerbrechliche Produkte zu benutzen, da der Schokoladenfluss in der Fontäne so ins Stocken geraten kann.

### **14. Wann besteht eine Verletzungsgefahr bei der Nutzung der Schokoladenfontäne?**

Antwort: Verletzungsgefahr besteht durch Kippen des Gerätes. Das Gerät sollte auf einem festen, trockenen, ebenen und stabilen Untergrund aufgestellt werden. Im Übrigen sind die allgemeinen Nutzungsbedingungen beim Betrieb von elektrischen Geräten zu beachten.

Maître Gastroservice

**15. Kann die Schokoladenfontäne auch im Freien benutzt werden?**

Antwort: Aus zwei Gründen sollte die Schokoladenfontäne ausschließlich in überdachten Bereichen eingesetzt werden: Zum einen werden durch das sehr intensive Aroma der Schokolade, Insekten angelockt. Zum anderen muss die Schokolade konstant warm gehalten werden, was durch Wind, Regen etc. schwierig werden könnte.



Für weiterführende Fragen oder Probleme, kontaktieren Sie bitte unseren Chef-Pâtissier

Herrn Hartmut Sievers unter 0172 - 2 83 10 36.