

FAQ zu Schokobrunnen

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

Antwort: Der Schokobrunnen ist die Attraktion auf Ihrer Veranstaltung: Hochzeiten, Partys, Caterings, Messen, 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 beheiztes Basisbecken dient in dem die Schokolade entsprechend temperiert wird. In dieses Schokoladen-becken wird der Turm hinein gesetzt, der aus dem Zylinder, der Spirale und den "Tellern" (Kaskaden) besteht. Das Zusammensetzen ist eigentlich unproblematisch, es muss einzig darauf geachtet werden, dass die "Teller" waagrecht stehen, damit die Schokolade kontinuierlich und gleichmäßig fließen kann.

3. Wie gelangt die Schokolade zum oberen Ende des Schokobrunnen?

Antwort: Im Inneren des Schokobrunnen befindet sich ein speziell aus rostfreiem Stahl hergestellte "Spirale" diese dreht sich fortwährend und befördert so die temperierte Schokolade vom Basisbecken bis zum oberen Turmende; von dort fließt die Schokolade über alle Kaskaden hinab und zurück in das Basisbecken, von wo aus sich der Prozess ununterbrochen wiederholt.

4. Ist es schwierig, die Schokoladenfontäne zu reinigen?

Antwort: Nein, eigentlich nicht. Der Schokoladenbrunnen kann nach Benutzung beschwerdefrei in seine Einzelteile zerlegt werden. Es ist nur darauf zu achten, dass die übriggebliebene Schokolade noch in Ihrem temperierten Zustand aus dem Becken und vom Turm entfernt wird. Alle einzelnen Teile müssen komplett trocken sein bevor sie wieder zusammengesetzt werden. **WICHTIG:** Das Unterteil mit Motor und Basisbecken nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

5. Was für Schokolade sollte benutzt werden?

Antwort: Jede gute 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 bei 48% liegen. Kuvertüre wird unter anderem zum Beispiel als Überzug für qualitativ hochwertige Pralinen benutzt ("couverture" ist französisch und heißt übersetzt "Überzug").

7. Wird die Schokolade in der Schokoladenfontäne geschmolzen?

Antwort: Theoretisch könnte der Schokobrunnen 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 hineinzufüllen.

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 des öfteren 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, erhält Sie die optimale Fließeigenschaft und glänzt 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 Schokofontäne wird aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.

12. Wie viele Menschen können mit einer Menge von 10kg Fontänenschokolade verköstigt werden?

Antwort: Die große 86 cm Fontäne macht je nach Verzehr 100-250 Schlemmermäuler glücklich. Bedenken Sie auch, dass Wir/Sie jederzeit während der Veranstaltung Schokolade nachfüllen können, um noch mehr Glück zu erzeugen.

13. Was kann alles in die Schokofontäne hinein getaucht werden?

Antwort: Sie können Profiteroles, Erdbeeren, Ananasstücke, 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 dem Zylinder 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 Betriebsbedingungen beim Nutzen von elektrischen Geräten zu beachten.

15. Kann die Schokoladenfontäne auch im Freien benutzt werden?

Antwort: Aus zwei Gründen sollte die Schokofontäne 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 und andere Witterungseinflüsse schwierig werden könnte.