# Undgå at julens konfektlækkerier mislykkes

Julen nærmer sig, og dermed også højsæsonen for produktion af julekonfekt i de danske hjem. Når der kreeres julelækkerier skal det både smage godt og se flot ud. Hyggen forsvinder, hvis projektet mislykkes. ODENSE tilbyder derfor nu en video, som nemt guider forbrugeren igennem kunsten at temperere chokolade.

Chokolade skal tempereres, for at undgå, at konfekten bliver grå og plettet i overfladen, og for at sikre det   
sprøde knæk.

Mange danskere er vant til at anvende ODENSE Overtræksknapper, som er nemme at anvende, og stort set ikke kan mislykkes. Men flere og flere foretrækker at anvende en god chokolade, og sætter dermed fokus på smagen. Det betyder samtidig, at ODENSE i de senere år har modtaget flere og flere henvendelser fra forbrugere, som oplever, at konfekten bliver grå og plettet, og at chokoladen mangler knæk. Det sker når chokoladen ikke er tempereret korrekt.

For at gøre det nemmere at opnå et godt resultat, har ODENSE derfor udviklet denne video. <http://www.odense-marcipan.dk/den-soede-skole/temperering-af-chokolade.aspx>