

TEMPERAGE CHOCOLAT

1/ REGLE GENERALE :

La quantité appropriée pour avoir un résultat satisfaisant ne doit si possible pas être inférieure à 400g.

*** Pour le chocolat noir : ne jamais dépasser 55°.

*** Pour le chocolat au lait et le blanc : ne jamais dépasser 45° à 48°.

2/ FAIRE FONDRE sans dépassement température

** CHOCOLAT NOIR : 50 / 55 °

** CHOCOLAT AU LAIT : 45 / 48°

** CHOCOLAT BLANC : 45 / 48 °

3/ FAIRE REDESCENDRE LA TEMPERATURE rapidement jusqu'à 35° (en mettant le cul de poule dans des glaçons)

Retirer le cul de poule des glaçons

ASTUCE :

** réservé 1/3 du chocolat non fondu.

** Quand les 2/3 ont atteint la température de fonte, incorporé au chocolat fondu le 1/3 mis de côté)

4/ et CONTINUER à FAIRE DESCENDRE LA TEMPERATURE

** CHOCOLAT NOIR : 28 / 29 °

** CHOCOLAT AU LAIT : 27 / 28 °

** CHOCOLAT BLANC : 26 / 27 °

5/ REMONTER LA TEMPERATURE

** CHOCOLAT NOIR : 31°/32°

** CHOCOLAT AU LAIT : 29°/30°

** CHOCOLAT BLANC : 28°/29°

AUTRE METHODE RAPIDE DE TEMPERAGE :

*** AVEC LE BEURRE DE MYCRYO 1% = (1 gr pour 100 gr de chocolat)

a) Faire fondre le cacao sans dépasser 34°. Ajouter les 1% de beurre de Mycryo

b) Saupoudrer sur la surface.. Attendre un peu qu'il fonde

c) bien remuer Jusqu'à atteindre :

** POUR LE CHOCOLAT NOIR : 32°

** POUR LE CHOCOLAT AU LAIT OU BLANC : 28°