



# Tempérage du chocolat

## Pourquoi faut-il tempérer le chocolat?

Tempérer le chocolat signifie précristalliser le beurre de cacao dans le chocolat. Ceci a tout à voir avec la température à laquelle le chocolat est traité. Lorsqu'on tempère, le beurre de cacao présent est porté à une forme cristalline stable. C'est elle qui garantit **la dureté, la force de rétrécissement (ce qui permet un démoulage facile) et la brillance** du produit final refroidi. Si vous faites fondre normalement le chocolat (à  $\pm 40^{\circ}\text{C}$ ) et que vous le laissez refroidir jusqu'à sa température de traitement, vous n'obtiendrez pas de résultat brillant. Les 3 facteurs qui jouent un rôle lors du tempérage sont **la durée, la température et le mouvement**. Si vous utilisez une technique particulière pour amener le chocolat à sa température vous atteindrez effectivement le résultat escompté. C'est ce que l'on désigne par tempérer: **amener le chocolat à la température à laquelle on peut le travailler afin qu'il contienne suffisamment de cristaux stables**. Un bon tempérage vous donnera un chocolat brillant et cassant sous la dent.

## Tempérer au four à micro-onde

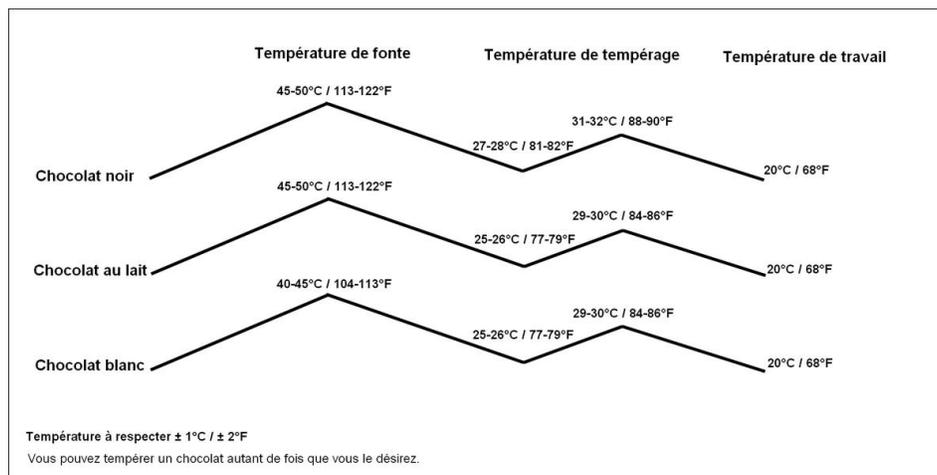
Idéal pour tempérer des petites quantités de chocolat.

1. Versez des pistoles™ dans un récipient en plastique ou en verre.
2. Posez-les dans le four à micro-onde et faites-les fondre à 800-1000W.
3. Sortez-les toutes les 15 à 20 secondes du micro-onde et remuez-les bien de sorte à ce que la température des pistoles™ se répande de façon homogène et que le chocolat ne brûle pas.
4. Répétez l'opération jusqu'à ce que le chocolat soit pratiquement fondu. Il doit rester encore de petits morceaux de pistoles™ dans le récipient.
5. Arrêtez de chauffer et remuez bien la masse pour faire disparaître toutes les particules de pistoles™ et pour obtenir une masse liquide homogène et légèrement épaisse: le chocolat est tempéré et prêt à être traité.

## Tempérer avec des Pistoles™ ( Méthode 2/3 – 1/3 )

Pour une quantité de 400g de pistoles minimum.

1. Faites fondre 2/3 du chocolat dans un bain-marie et l'amener à une température de  $45^{\circ}\text{C}$ .
2. Retirez le bain-marie du feu afin de faire baisser la température du chocolat et ajoutez immédiatement le 1/3 du chocolat restant et brassez continuellement afin d'amener votre chocolat au degré de température souhaitée (voir tableau ci-dessous) .
3. Remuez et faire remonter la température de votre chocolat ( voir tableau ci-dessous ). Vous n'aurez peut-être pas besoin de remettre le bain-marie sur le feu pour atteindre cette température.
4. Une fois la température désirée atteinte continuez de remuer votre chocolat afin de descendre sa température à  $20^{\circ}\text{C}$  soit la température idéale pour travailler votre chocolat.



Si votre chocolat est mal tempéré ( température trop élevée ) il peut apparaitre des marbrures blanchâtres une fois le chocolat refroidit. Recommencez le tempérage depuis le début. Vous pouvez tempérer le chocolat autant de fois que vous le voulez.

Assurez-vous de garder votre chocolat à la bonne température de travail afin qu'il garde une bonne fluidité et pour obtenir un résultat optimal une fois le chocolat refroidit.