



CHOCOLAT FRAIS

634, rue Saint-Jean, Québec, QC G1R 1P8
418 524-2122

WWW.CHOCOMUSEE.COM

Recette : Le tempérage du chocolat de couverture

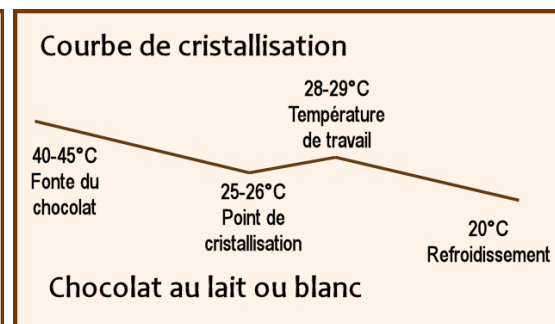
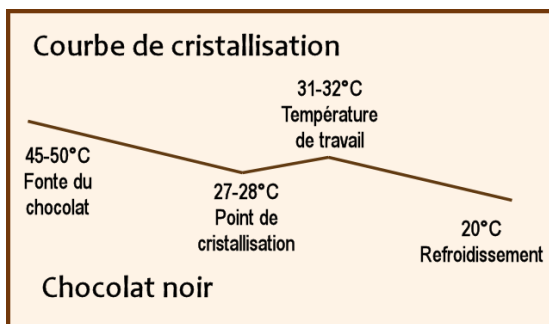
Pour obtenir de bons résultats en moulage ou enrobage avec un chocolat de couverture, il importe d'effectuer le tempérage celui-ci. Un chocolat fondu non tempéré donnera un fini terne, marbré ou blanchi et peut être difficile à démouler.

Chocolat de couverture : Appellation souvent gage de qualité. Le chocolat de couverture est composé de pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, (lait entier), lécithine de soya et d'un arôme.

Requis :

- Chocolat de couverture* en pastilles ou haché au couteau en petits morceaux - quantité selon vos besoins
- Four à micro-ondes ou bain-marie
- Bol pour fondre le chocolat
- Spatule en caoutchouc
- Thermomètre (facultatif)

Résumé de la technique: Vous chauffez le chocolat pour l'amener à l'état liquide, vous incorporez ensuite du chocolat en morceaux ou pastilles pour abaisser sa température et l'amener à son point de cristallisation. Enfin, vous le réchauffez légèrement au besoin pour fondre les cristaux restants.



Préparation:

1. Mettre de côté environ $\frac{1}{4}$ de la quantité totale du chocolat. Celui-ci vous sera utile si vous surchauffez le chocolat en cours de préparation.
2. Du chocolat restant, mettre de côté $\frac{1}{3}$ de la quantité et fondre les $\frac{2}{3}$ restant dans un four à micro-ondes (puissance moyenne) ou bain-marie.
3. Mélanger à quelques occasions pendant la fonte pour uniformiser celle-ci et pour surveiller le réchauffement. Important : Ne pas trop chauffer; le chocolat peut brûler.
4. Retirer de la source de chaleur quand le chocolat est fondu, chaud mais pas brûlant au toucher (ceci indique une température d'environ 45 à 50° C.)
5. Incorporer le $\frac{1}{3}$ de chocolat restant. Mélanger à la spatule pour fondre le chocolat incorporé et abaisser la température de la masse au point de cristallisation (27-28°C.). Le point de cristallisation est atteint quand il est difficile de fondre les grumeaux restants.
6. Si le chocolat fond rapidement, ajouter d'autres pastilles ou morceaux pour atteindre le point de cristallisation.
7. Si vous n'arrivez pas à fondre les grumeaux en mélangeant, réchauffer quelques secondes et mélanger de nouveau.

Notes:

- Pour savoir si le chocolat est bien tempéré, tremper un bout de papier ciré dans celui-ci et laisser à la température de la pièce. Au bout de 3 à 5 minutes, le chocolat devrait durcir avec un fini satiné. S'il ne durcit pas ou si le fini est mat ou marbré, c'est une indication qu'il faut incorporer à nouveau un peu de pastille ou morceaux pour abaisser la température du chocolat au point de cristallisation.
- Il est normal que le chocolat tempéré épaississe avec le temps. Pour lui redonner sa fluidité, le réchauffer quelques secondes et mélanger. Attention de ne pas trop réchauffer : il faudra alors incorporer d'autre chocolat en pastilles ou morceaux pour le ramener au point de cristallisation.
- Pour faciliter le travail de moulage ou d'enrobage, utiliser plus de chocolat que nécessaire: il conservera sa fluidité plus longtemps.
- Tant que vous n'ajoutez rien au chocolat (liquide, sucre, etc.), celui-ci peut être réutilisé pour des préparations futures. Verser le chocolat fondu restant dans un contenant de plastique et laisser durcir.

*Ces ingrédients sont disponibles au Choco-Musée Érico



Visitez notre site WWW.CHOCOMUSEE.COM dans la section **RECETTES** pour visualiser notre vidéo sur la technique de tempérage du chocolat de couverture.

Une gracieuseté de:

Choco-Musée Érico

634, rue Saint-Jean, Québec, QC, Canada, G1R 1P8
(418) 524-2122

www.chocomusee.com E-mail: info@chocomusee.com