



Tempérer avec du Mycryo



Le tempérage du chocolat au Mycryo , le plus pour réaliser vos moulages en chocolat , vos décorations , etc.

Une méthode efficace ,qui demande du respect !

*Fondre le chocolat à **40-45°C** (tempéreuse ou bain-marie). Dans l'idéal utilisé un thermomètre sonde ou infra-rouge.*

*Laisser refroidir le chocolat à **température ambiante** :*

***34-35°C** pour le chocolat noir*

***33-34°C** pour le chocolat lait, blanc ou coloré, rubis, Or*

Ajouter 1 % de beurre de cacao Mycryo, soit 10 g pour 1 kg de chocolat.

Bien mélanger.

Quand la couverture est à température idéale :

***31-32°C** pour le chocolat noir*

***29-30°C** pour le chocolat lait, blanc ou coloré, rubis, Or.*

Utiliser le chocolat tempéré pour vos moulages, trempages, décorations.

*Afin d'utiliser le chocolat plus longtemps, le maintenir à température dans une tempéreuse est l'idéal. (voir ma *référence)*

***31-32°C** pour le chocolat noir*

***29-30°C** pour le chocolat lait, blanc ou coloré, rubis, or.*

Info – et conseil :

Le chocolat restant pourra à nouveau être tempéré de la même façon !

N'abusez pas quand même , je n'ai pas dit 10 tempérages non plus .

**Référence : Mini tempéreuse chez frifri (possibilité de commander en ligne / site belge)*

Attention au bain marie , je rappelle que l'ennemi numéro 1 du chocolat est l'eau !!

Second rappel : quel que soit l'utilisation d'un bain marie , l'eau ne doit jamais bouillir ni toucher votre récipient.