

Réaliser un chocolat brillant

Tempérer du chocolat permet d'obtenir un résultat brillant et un chocolat qui se travaille facilement à température ambiante.

- C'est le procédé par lequel on obtient une bonne cristallisation – c'est-à-dire le passage de l'état liquide à l'état solide- du beurre de cacao. Le beurre de cacao est composé de molécules grasses différentes ayant chacune leur propre température de fusionsa cristallisation est donc complexe !
- Il faut donc respecter impérativement les courbes de température pour obtenir un chocolat brillant, un moulage rapide et un démoulage facile ! Le passage du chocolat par ces différentes températures permet de stabiliser les cristaux de beurre de cacao.
- Le tempérage permet d'obtenir une surface brillante, une casse nette et d'éviter d'avoir des traces de blanchiment. Correctement tempéré le chocolat va se démouler facilement car une bonne et rapide cristallisation du beurre de cacao favorise le retrait. Cela va permettre aussi une bonne conservation. Le chocolat est moins vulnérable à l'humidité, aux odeurs à la lumière et à la chaleur

Informations sur le chocolat utilisé (extrait de la notice)

ENROBAGE ET MOULAGE

Fonte : Afin de faciliter la fonte, utiliser des « fèves » ou hacher chaque bloc de 1 kg, barre par barre, avec un grand couteau scie (une barre pèse 200 g). Les températures de fonte varient en fonction du type de couverture utilisé. Il est donc essentiel de bien respecter les températures que nous vous indiquons pour chaque couverture et ceci pendant plusieurs heures.

Couvertures noires : 53/55°C.

Couvertures lait : 48/50°C (la caséine contenue dans le lait se détériore au-delà de 54°C).

Pour faire fondre le chocolat, utiliser de préférence l'étuve durant une nuit (idéalement 2 nuits). Eviter impérativement tout risque de surchauffe qui rendrait les chocolats au lait particulièrement introuvables. Veiller à ne pas retravailler un trop grand nombre de fois le même chocolat, il finirait par buller et épaissir.

Température de travail : Dans le laboratoire, maintenir durant le travail du chocolat, une température ambiante la plus stable possible entre 18 et 20°C. Ne jamais travailler sur marbre réfrigéré, toujours sur marbre sec.

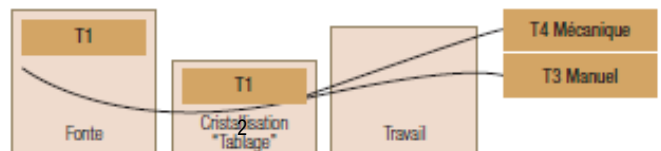
TEMPERAGE

Le tempérage est la technique qui permet à la matière grasse du chocolat (beurre de cacao) de cristalliser (durcir) sous une forme stable et homogène. Elle permet d'obtenir un produit final (moulé ou enrobé) brillant, cassant et qui se conservera longtemps sans blanchir.

Les températures à respecter sont les suivantes :

- Pour un tempérage manuel, amener l'ensemble de la masse à température haute T1, verser 3/4 de cette masse sur marbre non réfrigéré. Tabler (brasser) jusqu'à température basse T2. Mettre cette couverture avec le 1/4 restant et bien homogénéiser afin d'amener le mélange à la température T3.
- Lors d'un tempérage manuel destiné à alimenter une enrobeuse mécanique, il convient de remonter le chocolat non pas à T3 mais à T4. La couverture tempérée plus chaude pourra ainsi refroidir sans épaissir lors de son transfert dans l'enrobeuse. Elle atteindra donc la température de travail correcte qu'il faudra maintenir durant toute l'opération d'enrobage.
- Pour un tempérage machine, vérifier l'exactitude des températures lues à l'affichage avec un thermomètre plongé dans la masse.

Couverture	T1		T2		Travail manuel	Travail mécanique
	T1		T2		T3	T4
Noir	53/55°C		28/29°C		31/32°C	32/33°C
Lait	45/48°C		27/28°C		30°C	31°C
Ivoire	45/48°C		26/27°C		29°C	30°C



Méthode simple pour tempérer le chocolat :

- Utiliser du matériel très propre, sans trace d'eau
 - Ne pas ajouter d'eau au chocolat, sinon il va s'agglutiner en masse
 - **Contrôler les températures en permanence.**
1. Fondre et amener à la température T1 (voir tableau ci-dessus) 2/3 de la quantité totale prévue de chocolat, soit en utilisant un bain-marie sans eau, soit en utilisant un appareil spécifique qui tient le chocolat à une température donnée (chocolatière). La chocolatière à disposition permet de réaliser la température de 33 °C en position 1, 56°C en position 2 (mesure effectuées en remplissant le récipient d'eau)
 2. Abaisser la température de la quantité déjà fondue la température à T2 en incorporant à la masse fondue, un à un, les morceaux du 1/3 de chocolat restant, hors du feu.
 3. Après fusion complète de ce 1/3 de chocolat ajouté, remonter la température à T3 pour le travailler. Attention ! La température remonte très vite et le chocolat présentera des marbrures blanches si T3 est dépassée. Il faut alors recommencer l'opération.