

Tempérer

Tempérer est:

- Procédé de pré-cristallisation du beurre de cacao dans le chocolat, le beurre de cacao dans le chocolat obtient une forme cristalline solide
- Un processus en trois parties :
 1. Faire fondre le chocolat au bain marie, au micro ondes ou en étuve sèche
 2. Refroidir ensuite le chocolat par tablage ou réensemencement par mouvement continu
 3. Réchauffer le chocolat



«How to work with chocolate» MJ Publishing

Pourquoi faut-il temperer?

Le tempérage permet au chocolat de revenir à sa forme solide avec une parfaite répartition de l'ensemble des cristaux.

Le résultat d'un bon tempérage permet :

- Une bonne rétraction
- Un beau brillant
- Une couleur uniforme
- Un cassant net
- Une bonne conservation
- Evite le blanchiment gras
- Une bonne fonte en bouche



Do's

- Indirect heating
- Microwave



Don'ts

- Oven
- Direct heating

Conséquences d'un mauvais tempérage

- Le temps de cristallisation s'en retrouve prolonger
- Aspect terne et blanchâtre
- Mauvaise rétraction et démoulage difficile voir impossible
- Aspect granuleux en bouche et très mauvaise conservation.....

Bon tempérage



Mauvais tempérage

