



LE TEMPERAGE DU CHOCOLAT



Qu'est ce que le tempérage ?

C'est le procédé par lequel on obtient une bonne **crystallisation** - c'est-à-dire le passage de l'état liquide à l'état solide- du **beurre de cacao**. Pour être un peu technique mais sans rentrer dans les détails, il faut juste savoir que le beurre de cacao est composé de molécules grasses différentes ayant chacune leur propre température de fusion. Sa cristallisation est donc **complexe** !

Pourquoi tempérer le chocolat ?

Le but est 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

Comment tempérer le chocolat et avec quel matériel ?

La quantité appropriée pour avoir un résultat satisfaisant ne doit si possible pas être inférieure à 400g. Avant de tempérer le chocolat il faut bien sûr le faire fondre. Pour le chocolat noir **ne jamais dépasser 55°**. Pour le chocolat au lait et le blanc **ne jamais dépasser 45°** à 48°. En effet la présence de caséine dans le lait en poudre modifie le processus de cristallisation.

Méthode simple.

Faites fondre le chocolat au bain marie en ne dépassant pas la température indiquée. 55° pour le chocolat noir et 45°/48° pour le lait ou le blanc. L'usage d'une **thermo sonde** est fortement recommandé.

Transvasez **les 2/3** de ce chocolat fondu dans un cul de poule posé sur un bain marie d'eau froide avec des glaçons, et faites rapidement descendre la température en remuant sans cesse, jusqu'à **28° / 29°** pour du chocolat noir et **26/27°** pour le lait et le

blanc. Retirez le cul de poule du bain marie et ajoutez progressivement le **1/3 réservé** pour arriver à la température de travail soit **31/32°** pour le noir et **29/30°** maximum pour les autres.

Méthode un peu plus élaborée si vous avez un marbre : **le tablage**.

Versez les $\frac{3}{4}$ du chocolat fondu directement sur le marbre, en conservant le reste au bain-marie comme précédemment. Travailler rapidement le chocolat avec un triangle ou un coupe pâte en l'étalant puis en le ramenant de l'extérieur vers l'intérieur, en évitant d'incorporer de l'air et tout en surveillant la température. Dès qu'elle est atteinte, 26/27° pour le lait et le blanc, 28/29° pour le noir, ajoutez comme précédemment à la couverture réservée pour faire remonter la température.

Conservez le chocolat à cette température soit sur le bain marie tiède et hors du feu, soit sur un chauffe plat à T° minimum ou mieux si vous en possédez dans une **tempéreuse** !

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr