

# Le tempérage



**Personnes :**

-



**Préparation :**

30 min.



**Repos :**

Congélation : -  
Réfrigération : -



**Cuisson :**

Température : -  
Temps : -

## Matériel spécifique

Thermomètre de cuisson

Tempéreuse (facultatif)

## Liste des préparations

- ✓ Tempérage avec mycryo
- ✓ Tempérage sans mycryo



# Les étapes

## Tempérage sans Mycryo

- ↻ **Fonte du chocolat**
- ↻ **Faire redescendre la température**
- ↻ **Faire remonter la température**
- ↻ **Température d'utilisation atteinte**

## Tempérage avec Mycryo

- ↻ **Pesez le Mycryo = 1% du poids du chocolat**
- ↻ **Fonte du chocolat**
- ↻ **Faire redescendre la température**
- ↻ **Ajoutez le Mycryo à 34°C**
- ↻ **Mélangez jusqu'à la température d'utilisation**

# Le tempérage

- Le tempérage permet au chocolat, après l'avoir fait fondre, de retrouver sa texture initiale, son craquant, son fondant et son brillant. Le tempérage concerne donc uniquement l'utilisation d'un chocolat pur (habituellement appelé de couverture).
- En effet, le beurre de cacao contenu dans le chocolat est une matière grasse fainéante et complexe; sans aide, le beurre de cacao fondu ne peut retrouver seul une cristallisation parfaite; il durcit de façon tout à fait désordonnée jusqu'à blanchir, devenir cireux, désagréable à la vue... et même en bouche.

## Sans Mycryo

- Pour bien cristalliser le chocolat, il faut d'abord le « décristalliser », c'est-à-dire le faire fondre suffisamment longtemps (15 à 30 minutes) et à la bonne température. Voir les courbes du tempérage des différents chocolats.
- Il faut ensuite baisser la température du chocolat fondu. Il existe plusieurs façons de procéder :
  1. Mettre le récipient dans un bain-marie d'eau froide (ou poser sur une plaque froide)
  2. Ajouter du chocolat finement haché (méthode dite de « vaccination »)
  3. Verser et étaler les  $\frac{3}{4}$  du chocolat sur un plan de travail en marbre. (méthode dite de « tablage »)
- Quelle que soit la solution que vous choisirez, il vous faudra toujours soigneusement mélanger à l'aide d'une maryse, pour que le refroidissement se fasse de manière régulière, sans que le chocolat épaississe.
- Enfin dès que la température a atteint les 27-28°C pour les chocolats noirs et au lait, ou 26-27°C pour les chocolats Dulcey ou blancs, il faut remonter rapidement la température pour éviter que le chocolat ne cristallise trop, et donc épaississe, au point qu'on ne puisse plus le travailler aisément. Il y a plusieurs solutions :
  1. Passer le récipient quelques secondes au bain-marie chaud.
  2. Placer quelques instants votre chocolat fondu au four à micro-ondes.
  3. Ramasser le chocolat refroidi sur le marbre dans un cul-de-poule, ajouter aussitôt le  $\frac{1}{4}$  de chocolat chaud restant et mélanger pour remonter la température.
  4. Utiliser un décapeur thermique pour réchauffer votre chocolat quelques secondes. (solution que je privilégie !)
- Le chocolat doit atteindre alors
  - 31-32°C pour les chocolats noirs
  - 30-31°C pour les chocolats au lait et dulcey
  - 29-30°C pour le blanc.
- Le chocolat doit être fluide, sans morceaux !



## Avec Mycryo

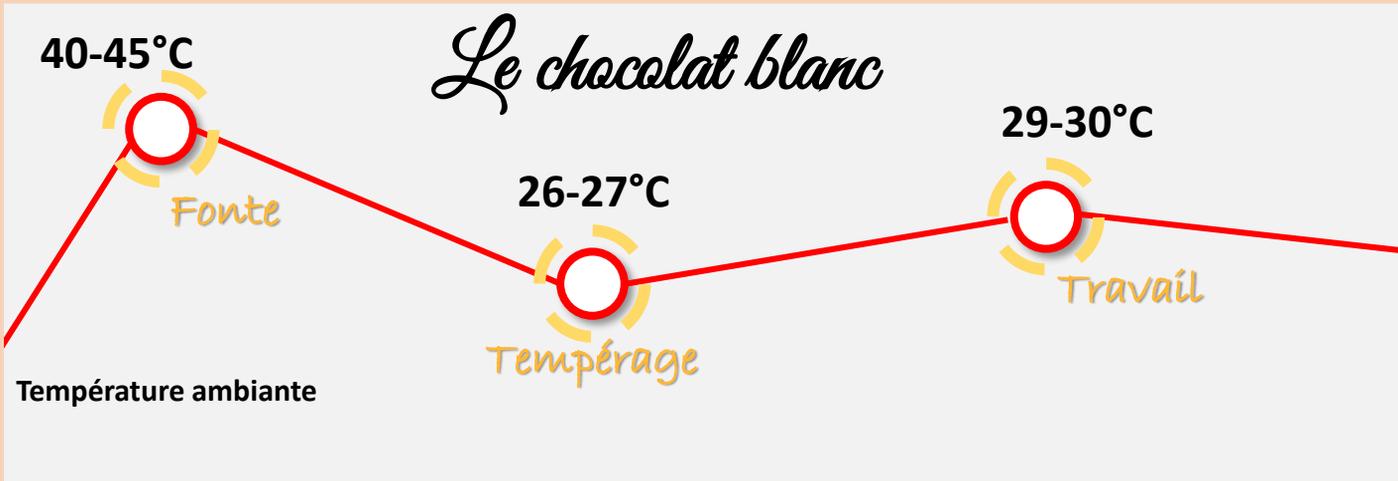
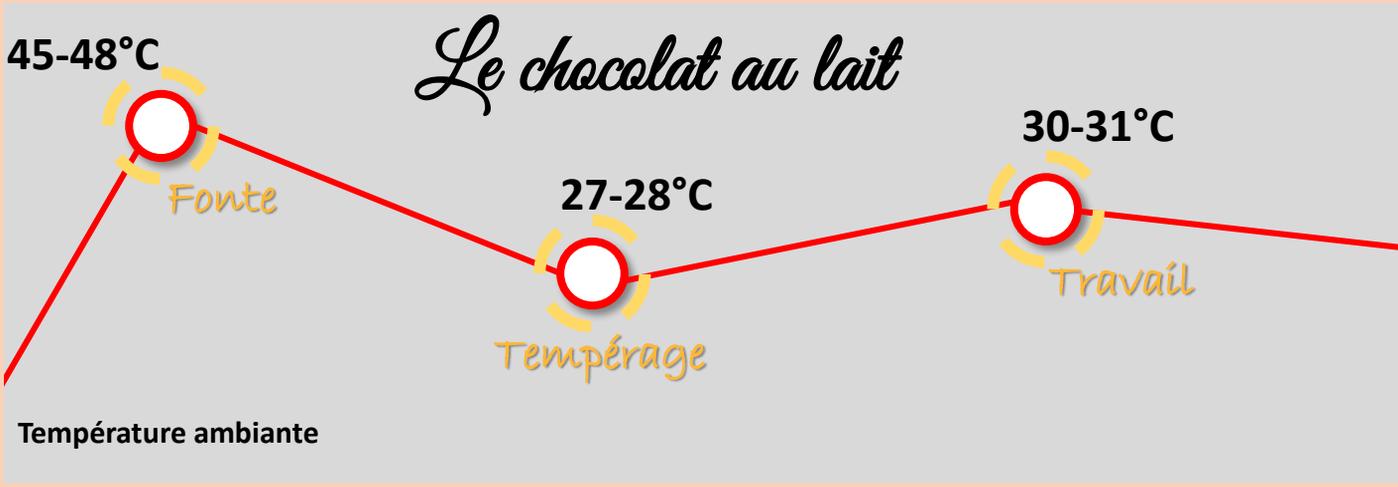
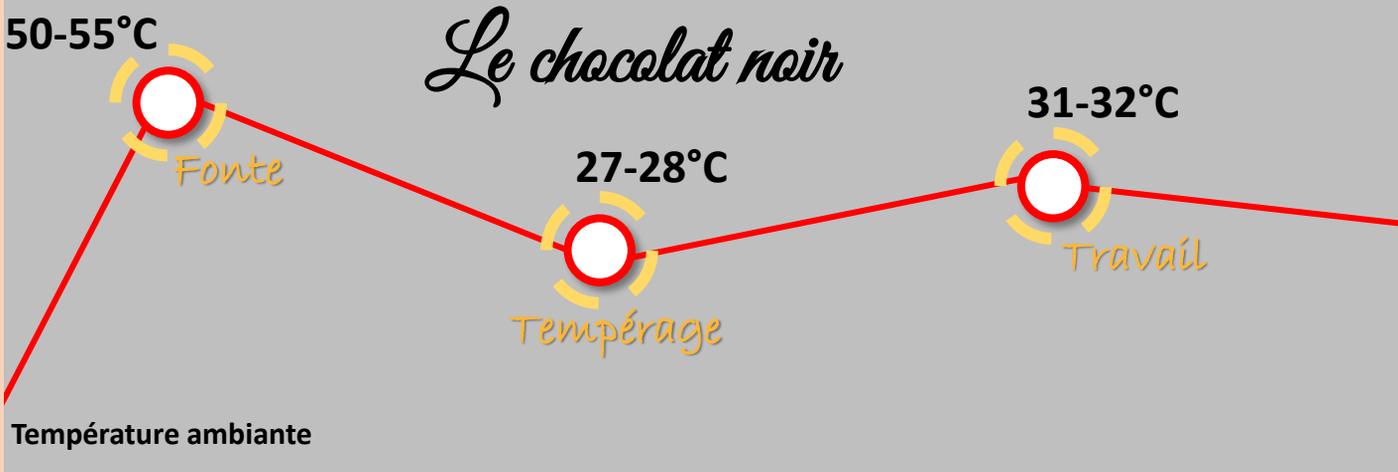
- Le Mycryo, qui n'est autre que du beurre de cacao cryogénisé, est utilisé pour simplifier les différentes étapes de mise en température.
- En effet, il supprime la phase où l'on doit réchauffer le chocolat pour pouvoir le travailler.
- Les étapes sont donc les suivantes :
  - ✓ Faire fondre lentement le chocolat de couverture à 40-45°C.
  - ✓ Refroidir le chocolat (à 34-35°C pour le noir ou 33-34°C pour le lait, blanc ou coloré).
  - ✓ Ajouter 1% de beurre de cacao Mycryo® (soit 10g pour 1kg de chocolat), mélangez bien.
  - ✓ Quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou 29-30°C pour le lait, blanc ou coloré), utilisez le chocolat.  
Le chocolat doit être fluide, sans morceaux
- Afin d'utiliser le chocolat plus longtemps, il faut le maintenir à 31-32°C pour le noir ou 29-30°C pour le lait, blanc ou coloré.



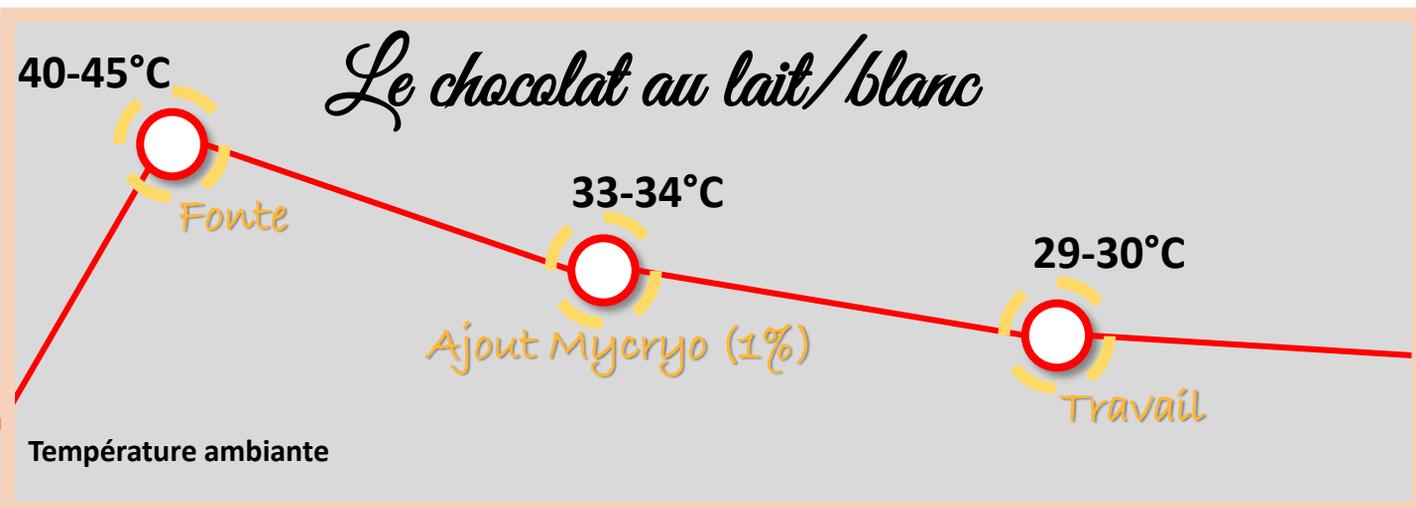
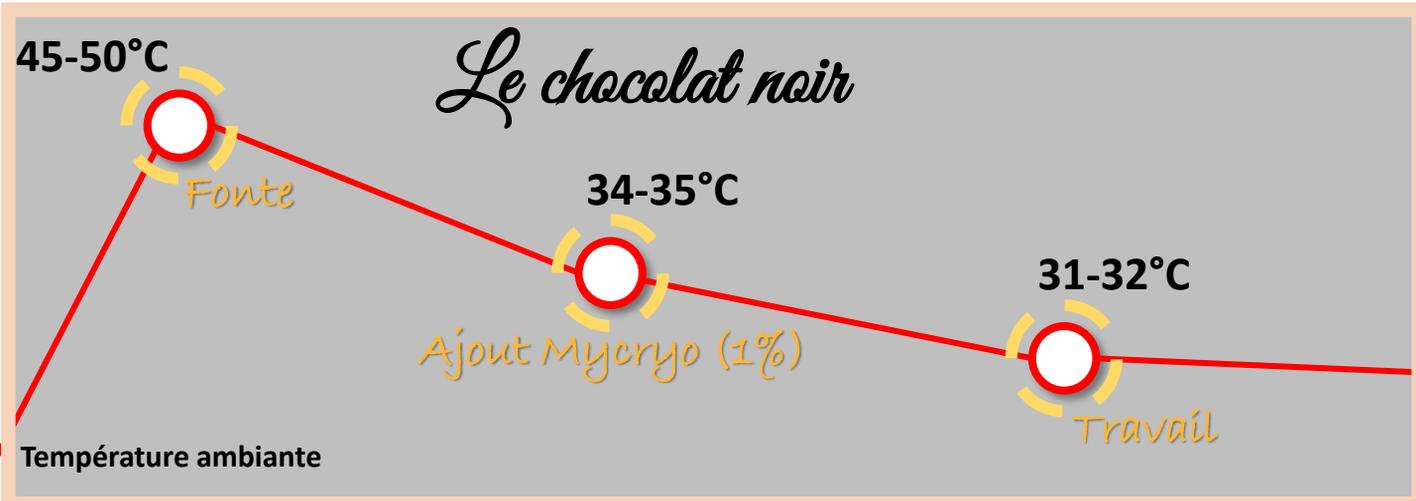
# Le tempérage du chocolat

Il dépend forcément du type de chocolat que vous utilisez.  
Référez-vous donc aux informations indiquées sur l'emballage (si elles y sont) !

Les informations ci-dessous sont donc données à titre indicatif :



# Le tempérage du chocolat avec mycryo



## ❖ Si vous n'avez pas de tempéreuse pour la fonte du chocolat :

Vous pouvez utiliser un four en position statique et à 45-50°C. Cela fait une belle étuve !

Le chocolat peut y rester 2, 3 ou 4h. Plus c'est long, meilleur sera le résultat. Mais n'oubliez pas de le remuer fréquemment.

## ❖ Le chocolat non utilisé :

Une fois votre recette terminée, verser le reste du chocolat dans une boîte hermétique et laisser cristalliser. Il est prêt pour un prochain tempérage. Si vous avez utilisé du mycryo pour votre tempérage, évitez de l'utiliser plus de 2 fois tout de même !

## ❖ En ce qui concerne la quantité :

Eviter de travailler avec moins de 200 g de chocolat, car les températures varient beaucoup trop brutalement. Plus vous travaillerez avec une grosse quantité de chocolat et plus le travail sera aisé !

## ❖ Le choix du chocolat :

Il faut absolument utiliser un chocolat de couverture. Le chocolat de couverture est un chocolat enrichi en beurre de cacao. Il doit contenir au minimum 31% de lipides. Cela lui permettra d'être plus fluide et facile à travailler. Pour le chocolat noir, il est conseillé d'utiliser un chocolat avec au moins 40% de lipides.

A titre indicatif, je travaille énormément avec la marque Barry.

## ❖ Le tempérage du beurre de cacao :

Il peut aussi être utile de tempérer le beurre de cacao pour obtenir une brillance incroyable.

La fonte = 50-55°C / Tempérage = 27°C / Travail = 28-30°C.