

Technique – Le tempérage du chocolat (sans thermomètre)

Pour obtenir de bons résultats en moulage ou enrobage avec un chocolat de couverture*, il importe d'effectuer le tempérage ou la mise au point de celui-ci. Un chocolat fondu non tempéré donnera un fini terne, marbré ou blanchi et peut être difficile à démouler.

Résumé de la technique : Vous chauffez le chocolat pour l'amener à l'état liquide, vous incorporez ensuite du chocolat en morceaux ou pastilles en mélangeant pour abaisser sa température et l'amener à son point de cristallisation. Enfin, vous le réchauffez légèrement au besoin pour fondre les cristaux restants. Le chocolat est alors prêt à utiliser.



Requis:

- Chocolat de couverture* en pastilles ou haché au couteau en petits morceaux - quantité selon vos besoins
- Four à micro-ondes ou bain-marie
- Bol pour fondre le chocolat (bain-marie = bol en métal, micro-ondes= bol en plastique)
- Spatule en caoutchouc

Préparation:

1. Mettre de côté environ $\frac{1}{4}$ de la quantité totale du chocolat. Celui-ci vous sera utile si vous surchauffez le chocolat en cours de préparation.
2. Du chocolat restant, mettre de côté $\frac{1}{3}$ de la quantité et fondre les $\frac{2}{3}$ restant dans un four à micro-ondes (puissance moyenne) ou bain-marie sur un léger bouillon.
3. Mélanger à quelques occasions pendant la fonte pour uniformiser celle-ci et pour surveiller le réchauffement. Important : Ne pas trop chauffer; le chocolat peut brûler.
4. Retirer le chocolat de la source de chaleur quand il est fondu, chaud mais pas brûlant au toucher.

5. Incorporer le 1/3 de chocolat restant. Mélanger à la spatule pour fondre le chocolat incorporé et abaisser sa température au point de cristallisation. Le point de cristallisation est atteint quand il est difficile de fondre les grumeaux restants.
6. Si le chocolat fond rapidement et complètement, ajouter d'autres pastilles ou morceaux et mélanger pour atteindre le point de cristallisation.
7. Quand le point de cristallisation est atteint, réchauffer quelques secondes et bien mélanger de nouveau pour fondre les grumeaux restants (31-32°)

Notes:

- Pour savoir si le chocolat est bien tempéré, tremper un bout de papier ciré dans celui-ci et laisser à la température de la pièce. Au bout de 3 à 4 minutes, le chocolat devrait durcir avec un fini satiné. S'il ne durcit pas ou si le fini est mat ou marbré, c'est une indication qu'il faut incorporer à nouveau un peu de pastille ou morceaux pour abaisser la température du chocolat au point de cristallisation.
- Il est normal que le chocolat tempéré épaisse avec le temps. Pour lui redonner sa fluidité, le réchauffer quelques secondes et mélanger. Attention de ne pas trop réchauffer : il faudra alors incorporer un peu de chocolat en pastilles ou morceaux pour recommencer le processus de tempérage et cristallisation.
- Pour faciliter le travail de moulage ou d'enrobage, utiliser plus de chocolat que nécessaire : il conservera sa fluidité plus longtemps.
- Tant que vous n'ajoutez rien au chocolat (liquide, sucre, etc.), celui-ci peut être réutilisé pour des préparations futures. Verser le chocolat fondu restant dans un contenant de plastique et laisser durcir.

* Chocolat de couverture : Appellation souvent gage de qualité. Le chocolat de couverture est habituellement composé de pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, (lait entier), lécithine de soya et d'un arôme.

Chez Érico, nous offrons un choix de plus de 25 différents chocolats de couverture vendus en pastilles.

The logo for Érico is a stylized, handwritten-style signature of the name 'Érico' in black ink.

Chocolaterie créative
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC
418 524-2122

info@ericochocolatier.com