

Que faire avec les restes  
de chocolat de Pâques ou de Noël ?



# Le saviez-vous ?

## Qu'est-ce que le tempérage ?

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. Sans être trop technique, le beurre de cacao est composé de molécules grasses différentes, chacune ayant sa propre température de fusion. Il est impératif de respecter les courbes de températures pour stabiliser les cristaux de beurre de cacao.

Lycée Colard-Noël  
Lycée des Métiers du Bâtiment et de l'Étrotierie



## 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.

Cela va aussi permettre une bonne conservation.

Le chocolat sera moins vulnérable à l'humidité, aux odeurs, à la lumière et à la chaleur ...

## Comment tempérer le chocolat ?

La quantité appropriée pour avoir un résultat satisfaisant ne doit, si possible, pas être inférieure à 400 g.

Pour tempérer le chocolat il faut bien sûr le faire fondre.

Pour les chocolats de Pâques, si vous utilisez des pistoles ou des pastilles cela sera plus facile.

Si votre chocolat de couverture est en plaque, cassez-le en petits morceaux avec un grand couteau.

## Ne jamais dépasser :

55° pour le chocolat noir.

45° à 48° pour le chocolat au lait et le chocolat blanc.

Chocolat...

	T° de fonte	T° de cristallisation	T° d'utilisation
... noir	45°C	26-27°C	26-27°C
... au lait	40°C	24-25°C	29-30°C
... blanc	38°C	23-25°C	27-28°C