

Tempérer le chocolat (3 étapes)

1 fondre le chocolat

NOIR	53°
LAIT	47°
BLANC	40°

2 faire descendre la température

NOIR	29°
LAIT	28°
BLANC	27°

3 cristalliser le chocolat

NOIR	31°
LAIT	30°
BLANC	28°

Le tempérage permet d'obtenir un chocolat cassant, brillant et non blanchissant !

**L
A
M
U
L

P
A
T
I
S
S**