



Tempérage du chocolat

Sylvana Zodio Cesson

Mendiants	Tempérage du chocolat au beurre Mycryo
 <p>Ingrédients</p> <p>Chocolat COCOA 1% de Mycryo dans la masse de chocolat (ex: si roqg de chocolat = 1g de Mycryo) Fruits secs en tous genres</p> <p>Préparation :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tempérer votre chocolat.2. Dresser des mendiants ou des tulle de 3 cm de diamètres avec du chocolat de couverture cristallisé3. Déposer des fruits secs entiers de votre choix avant complète cristallisation.	 <p>Ingrédients</p> <p>Chocolat COCOA 1% de Mycryo dans la masse de chocolat (ex: si roqg de chocolat = 1g de Mycryo) Fruits secs en tous genres</p> <p>Sans Beurre Mycryo</p> <ol style="list-style-type: none">1 Faites fondre votre chocolat de couverture à 45-50°C (au micro-ondes ou au bain-marie). (avec Mycryo 40-45°C)2 Laissez refroidir le chocolat à 28 °C. (avec Mycryo = 34-35°C)3 Ajoutez 1% de beurre de cacao MYCRYO® soit 1g pour 100g de chocolat grâce à la cuillère doseuse. Mélangez.4 Quand la couverture est à température idéale, 31-32°C pour le chocolat noir, utilisez le chocolat. (avec Mycryo = 31-32°C)5 Afin d'utiliser le chocolat plus longtemps, maintenez-le à 31-32°C.
<p><small>Vous pouvez ajouter un bâton de sucette pour transformer vos mendiants en sucette.</small></p>	<p><small>Vous pouvez tempérer votre chocolat sans le beurre mycryo sur une plaque de marbre et avec une spatule spéciale chocolat.</small></p>



Bonjour chers clients,
Une erreur s'est glissée dans la recette distribuée lors de la vente privée du 31/03/2017.
La courbe des températures indiquées concerne celle dans beurre Mycryo.
J'ai précisé la nouvelle courbe de température à respecter entre parenthèses avec du beurre Mycryo.
Avec toutes mes excuses pour la gêne occasionnée,
Sylvana, conseillère de vente de la Maison Gourmande de Cesson

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr