

Tempérer du chocolat avec Mycryo

Fondre le chocolat à 40-45°C au bain-marie.

Laisser refroidir le chocolat (à 34-35°C pour le chocolat noir ou 33-34°C pour le chocolat lait ou blanc) à température ambiante.

Ajouter 1 % de beurre de cacao Mycryo.

Bien mélanger.

Quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou 29-30°C pour le chocolat lait, blanc ou coloré), utiliser le produit.