



Le travail du chocolat est un sujet passionnant car il est à la fois technique et artistique. Il demande minutie, patience et précision. Si vous souhaitez réaliser vos chocolats maison (tablettes, oeufs, bonbons, décors...), il vous faut procéder à un tempérage du chocolat pour obtenir un résultat parfait. C'est la seule méthode pour obtenir un chocolat brillant, croquant et qui se conserve. Il m'a fallu plusieurs essais pour arriver à un résultat satisfaisant. Mon conseil : ne pas se démotiver et persévérer car le résultat final en vaut la peine.

Dans cet article, j'ai voulu vous donner tous mes conseils pour réaliser vos chocolats maison. Vous découvrirez ainsi comment tempérer du chocolat selon 2 techniques : au bain-marie et avec une tempéreuse domestique.

En quoi cela consiste de tempérer le chocolat?

Le tempérage consiste à faire suivre au chocolat une courbe de température. Celle-ci dépend du type de chocolat à travailler.

Prenons l'exemple du chocolat noir. Dans un premier temps il faut le faire fondre entre 45-50°. Ensuite, diminuer progressivement la température jusqu'à 28° minimum. Dernière étape, remonter le chocolat à une température dite « de travail » comprise entre 31-32°. On peut alors utiliser le chocolat. Mais attention il faut maintenir les 31-32°

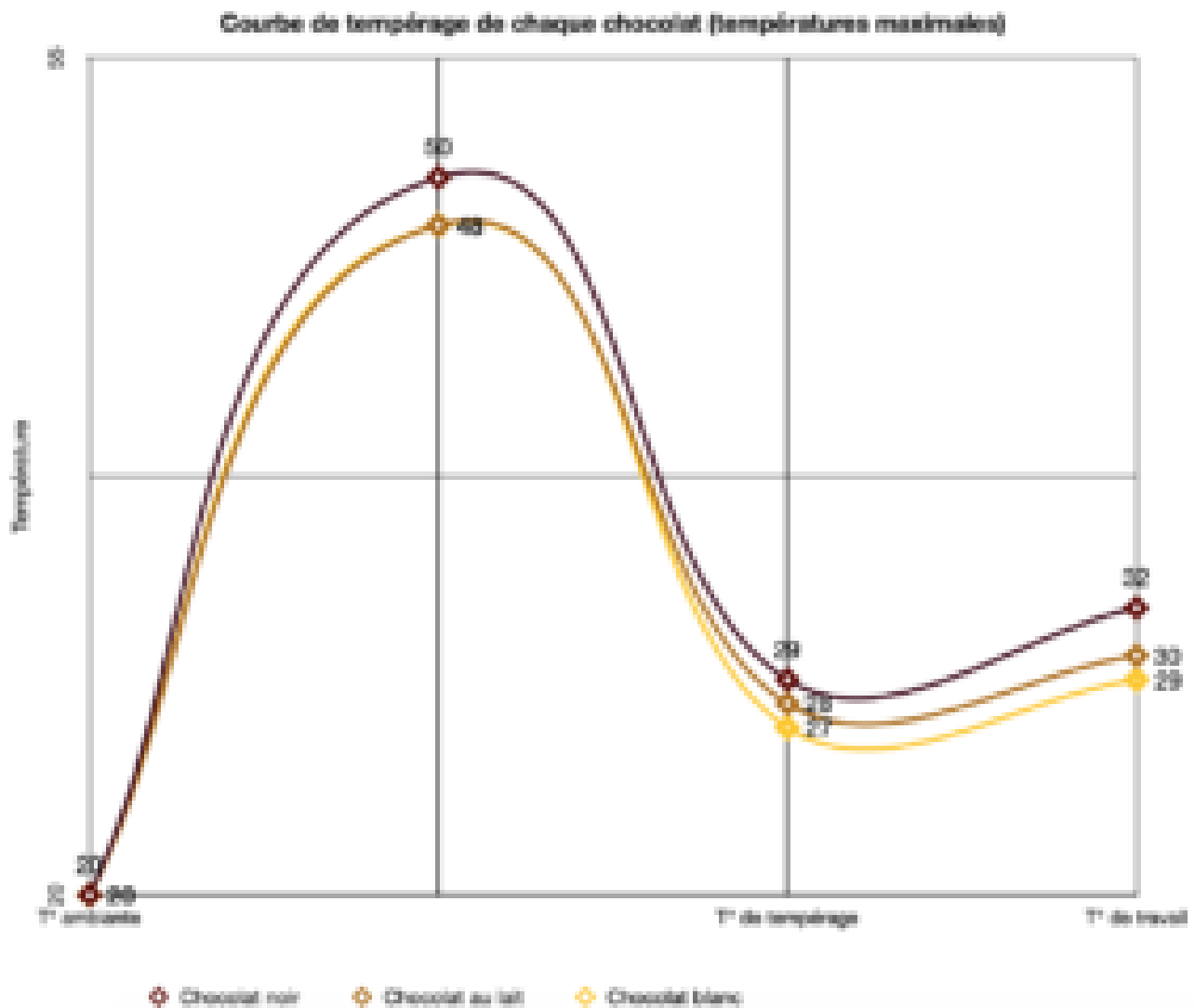
	Le tempérage en 3 étapes		
Chocolat blanc	45-48°C	>	26-27°C > 28-29°C
Chocolat au lait	45-48°C	>	27-28°C > 29-30°C
Chocolat noir	45-50°C	>	28-29°C > 31-32°C



Tempérage du chocolat : pâques ou pas cap ? | 2



Tempérage du chocolat : pâques ou pas cap ? | 3



Quel intérêt de tempérer le chocolat?

Le tempérage permet d'obtenir un chocolat brillant, cassant net, qui se conserve mieux dans le temps et qui ne fond pas dans la main! Il ne blanchit pas, est moins sensible à la lumière et à l'humidité. Un chocolat bien tempéré se démoule très facilement car il se rétracte. Le tempérage est donc indispensable pour réaliser des chocolats, glaçages et des décors de pâtisserie.

Le matériel

Pour fondre le chocolat

- **Au bain-marie, idéal pour des petites quantités et si vous débutez**

Pour la première fois, essayez de tempérer du chocolat à l'aide d'un bain marie et prenez un petit moule à chocolats. Vous pouvez trouver des petits bain-marie à ikea pour pas cher ou sur internet. Sachez que le bain-marie **est idéal pour des petites quantités et se prête plus aux réalisations de fritures ou de petits moulages en chocolat.** En effet, quand on tempère le chocolat le plus dur est de maintenir le chocolat à sa température de travail.



Bain-marie 680 ml de capacité



Bain-marie ikea 17 cm

- **Une tempéreuse : pour les amateurs**

La première fois que j'ai tempéré du chocolat c'était avec des moules en forme de lapin. Je les ai offerts à mes proches qui ont été bluffés et très touchés de cette attention. Certes, les lapins n'étaient pas parfaits mais cela m'a poussé à poursuivre l'aventure. Si bien que j'ai acheté une tempéreuse à chocolat pendant le premier confinement. Parmi toutes les tempéreuses sur le marché, celle qui a le meilleur rapport qualité prix est selon moi la Frifri. Je ne suis pas sponsorisée mais je dois dire que j'en suis satisfaite et que je regrette pas mon achat.

J'ai obtenu cette tempéreuse sur internet pour une centaine d'euros (guettez les promos). Elle me permet de réaliser mes chocolats de fin d'année, pâques et même hors saison (mendiants). Parmi mes créations préférées : des moulages (lapins et oeufs), des chocolats fourrés, des fritures, mendiants.



Il existe d'autres tempéreuses sur le marché mais je ne les ai pas testés. Je pense notamment à la tempéreuse Daudignac (99 euros) vendues dans des enseignes comme Alice Délice ou Zodio. Je la trouve un peu petite ce qui me semble moins pratique pour mouler les chocolats. Idem pour la tempéreuse Städter.



- **Un thermomètre infrarouge**



J'ai longtemps retardé l'achat d'un thermomètre infrarouge et pourtant il est gage de succès. Avant j'utilisais une sonde mais il arrivait souvent qu'elle tombe dans le bain-marie ou pire qu'elle bascule et m'éclabousse. Avec un thermomètre infrarouge, vous gagnez en simplicité, rapidité et ne mettez plus du chocolat partout ! Sans exagérer, cet appareil a nettement amélioré ma technique et également la précision de mesure. **Contrairement à un thermomètre à sonde on a instantanément la température et sans toucher au chocolat.**

Pour mouler le chocolat

- **Moules en polycarbonate**

Ils sont très utilisés par les professionnels pour leur robustesse (moule transparent rigide) et leur qualité de moulage. Ils permettent d'avoir des bords nets, un chocolat bien brillant et un démoulage parfait. Leur transparence permet de vérifier qu'aucun coin du moule n'a été oublié. Ils sont plus chers que les moules en silicone. Ils permettent de réaliser tout type de chocolat : moulages, bonbons, fritures de pâques...

Si je devais recommander un moule pour les débutants ce serait celui à friture de mastrad (voir ci-dessous). Je l'ai utilisé plusieurs fois. Il n'est pas cher et les formes sont vraiment sympas. Il permet de faire des chocolat petits, simples, sans fourrage. Le gros avantage des fritures et que vous n'aurez pas à stabiliser le chocolat à sa température de travail. Une fois tempéré, vous versez votre chocolat et vous laissez poser.



- **Moules en silicone**

Ils sont bien pour débuter car pas chers. Privilégiez néanmoins des moules de qualité notés sans bisphénol A. Ces moules sont plutôt appropriés pour les petits chocolats (fritures, bonbons). En effet, au moment du démoulage vous devez appuyer sur le chocolat pour le sortir du moule, il faut donc que ce dernier soit bien solide pour éviter la casse.

Mon avis : ces moules peuvent être intéressants pour débuter mais les détails des chocolats sont moins nets. Il faut faire également attention au moment du démoulage de ne pas abimer vos chocolats.

Voici les moules dont je dispose et qui fonctionnent très bien.





Quel type de chocolat prendre ?

Que ce soit du chocolat noir, au lait ou blanc, vérifiez bien qu'il s'agit d'un chocolat dit de « couverture ». Il s'agit d'un chocolat enrichi en beurre de cacao (31% au minimum). Le beurre de cacao permet d'avoir un chocolat plus facile à tempérer car plus fluide. **Ainsi, le conseil à retenir c'est d'utiliser un chocolat avec 40% min de beurre de cacao pour une excellente fluidité.** Pour y avoir été confronté, il n'y a rien de plus pénible qu'un chocolat trop épais pour le moulage.

Pour le chocolat blanc, j'utilise le Zéphyr de la marque Barry qui contient 40% de beurre de cacao. Il est moins sucré que ceux du commerce et son goût est vraiment excellent. A éviter bien entendu si vous êtes diabétique et plutôt choisir du chocolat noir 70% min.

Je vous ai mis en fin d'article les références de chocolats que j'ai testé et qui fonctionnent très bien (fluidité top). On peut en acheter sur internet et en magasin spécialisé (Alice Délice, Zodio, Du bruit dans la cuisine...).

Si vous débutez et que vous ne souhaitez pas acheter un chocolat de couverture, prenez par défaut le chocolat lindt 70%. Pour avoir testé il est suffisamment fluide pour faire des chocolats.

Techniques de tempérage du chocolat

Je vous présente les 2 techniques de tempérage qu'un particulier peut faire chez lui. Les professionnels font bien entendu autrement. □

- **Au bain-marie**

Important :

- Suivez la courbe de tempérage indiquée par le fabricant sur l'emballage de votre chocolat. Les températures indiquées ci-après dans le pas à pas sont celles du chocolat



noir *Barry 76% Equateur*.

- Tout au long du process, utilisez un thermomètre infrarouge ou à sonde électronique pour vérifier la température.
- Sachez qu'il est plus difficile de tempérer de petites quantités de chocolat car elles sont soumises à des variations de température plus rapides. Ainsi, ne descendez pas en dessous de 250 g de chocolat.
- Veillez à ce que le bain-marie ne touche pas l'eau. Cette dernière doit frémir et non bouillir. Tout au long du process il faut veiller à ce que l'eau n'entre pas en contact avec le chocolat au risque de le voir ternir.

Etape 1 - La fonte du chocolat

Faites fondre votre chocolat au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne une température comprise entre 45-50°. Vérifiez la température et mélangez régulièrement pour assurer une fonte homogène.

A la fin de cette étape, enlever votre bain-marie et posez le sur votre plan de travail, éteignez le feu et réservez votre casserole d'eau chaude. Vous en aurez besoin à l'étape 3.

Etape 2 - Le tempéragé

Remuez constamment votre chocolat à l'aide d'une spatule souple et raclez les bords de votre bol régulièrement. L'objectif est de refroidir le chocolat (lentement mais sûrement) pour l'amener à 27°.

Etape 3 - Le travail du chocolat

Il s'agit de la dernière étape! Il faut maintenant remonter la température du chocolat à 31-32° afin de pouvoir ensuite réaliser le moulage.

Pour cela, replacez votre bol en inox sur votre casserole, feu éteint. **Attention, cela prend peu de temps.** Aussi, vérifiez régulièrement la température et remuez bien l'ensemble du chocolat. Une fois le chocolat à température, vous pouvez réaliser vos moulages. Utilisez le rapidement si vous ne souhaitez pas maintenir sa température*. La température doit rester stable sous peine d'avoir un chocolat mal tempéré.

**Astuce spécial système D que j'ai pu tester : un sèche-cheveux :-). Faites vous aider (un commis? ☐) si vous avez plusieurs moulages à réaliser.*

- **Avec la tempéreuse**

Pour ce pas à pas j'ai utilisé ma tempéreuse frifri. Pour chipoter je dirai juste que son bouton de réglage pourrait gagner en précision. Ingénieurs de frifri si vous passez pas ici. ☐

Néanmoins, à l'aide d'un thermomètre infrarouge vous pourrez vérifier que le socle de la tempéreuse est à la bonne température. Ce qui est génial avec une tempéreuse domestique, c'est que vous pouvez sans stress vaquer à vos occupations pendant que le chocolat fond. Idem quand réalisez vos moulages, elle vous maintient le chocolat à la bonne température, vous permettant d'enchaîner vos réalisations. Ce que j'apprécie, c'est que la tempéreuse frifri est livrée avec un livret d'explications et de recettes mais aussi une spatule, un moule en polycarbonate, un thermomètre sonde (bon je préfère l'infrarouge). Tout y est pour débiter !

Voici donc un pas à pas sur comment je réalise mes chocolats de pâques. Ici un moulage en forme de lapins de la marque mastrad.

Etape 1 : la fonte

Commencez par peser 500 g de chocolat en pistoles (ici chocolat noir). Réglez la tempéreuse thermostat entre 45 et 50° (je me suis référée à la courbe sur l'emballage de mon chocolat noir). Remettez le couvercle et laissez poser au moins 30 à 45 min, le temps que le chocolat soit bien fondu et à la température souhaitée.





Une fois le chocolat fondu et après avoir vérifié la température, ici 45°, sortir la cuve pour la placer sur un dessous de plat. Important, en parallèle, réglez le thermostat de la cuve entre 31 et 32°.

Etape 2 - Le tempérage

Mélangez le chocolat constamment à la spatule jusqu'à atteindre la température de 27° (point de cristallisation indiqué sur l'emballage du chocolat Barry). Le fait de mélanger en permanence permet de diminuer la température uniformément dans le bac. Vérifiez la température de temps en temps. Une fois que vous avez atteint les 27°, remplacez la cuve dans la tempéreuse et remettez le couvercle.



Etape 4 - Le travail du chocolat

Patiencez le temps que la tempéreuse remonte la température du chocolat à 31-32° (pas besoin de remuer). Il s'agit de la température de travail pour le chocolat noir.

Une fois les 31-32° atteint (pas avant), vous pouvez commencer à mouler vos chocolats. Ne touchez plus au thermostat de la tempéreuse, elle va maintenir la température du chocolat pendant que vous travaillez.

Etape 5 - Le moulage des chocolats

J'ai eu un peu de mal à prendre des photos tout en faisant les chocolats.

Le principe est simple pour faire un moulage :

- Il faut commencer par remplir le moule jusqu'au bord, puis d'un coup le retourner pour enlever le chocolat en excès.
- Raclez ensuite les bords à l'aide d'une spatule.
- Enfin laissez figer vos moulages en les placant au frigo* puis recommencer l'opération pour une 2ème couche. Cela permet d'obtenir une coque suffisamment épaisse et un démoulage parfait.

**Je mets au frigo mes moulages pour qu'ils figent, cela me permet d'obtenir moins de traces disgracieuses. Après plusieurs tests c'est la seule méthode qui me permet d'obtenir un chocolat bien brillant. Je ne laisse plus figer à température ambiante mais certaines personnes le font et ça fonctionne. A chacun sa méthode ☐*

Il existe une autre technique pour les figurines en chocolat : le pinceau de cuisine. Très pratique pour recouvrir l'ensemble du moule petit à petit afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée. A vous de voir ce que vous préférez.





Tempérage du chocolat : pâques ou pas cap ? | 15





• **Références de chocolats que j'ai testé et approuvé :**

[shop-page-wp id='12964']

Ce chocolat me fait penser aux oeufs kinder quand j'étais petite. Sa texture est bien fluide.

[shop-page-wp id='12962']

J'ai utilisé plusieurs fois ce chocolat, très puissant mais qui laisse un goût en bouche d'une subtilité incroyable. A réserver aux amateurs de chocolat noir bien entendu. C'est également un chocolat parfait pour les personnes diabétiques.