

Tempérer du chocolat sans Mycryo

Faire fondre le chocolat au bain-marie tout en remuant doucement à la maryse, jusqu'à ce qu'il atteigne une température entre 50/55°C.

Retirer du feu et laisser refroidir tout en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 27/28°C.

Une fois le chocolat refroidi, le remettre au bain-marie quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit à sa température de cristallisation et donc de travail, 30/32°C.