TECHNIQUE (S) DE BASE	ELEMENTS DE DECOR EN CHOCOLAT	Page : 654 /656 *Coulomb Desallais*
DEFINITION	Petite pièce de chocolat qui permet de mettre en valeur une présentation, de personnaliser une assiette. Le chocolat, une fois tempéré, supporte de nombreux façonnages, moulages.	

quantités	unité	poids
Couverture noire	Kg	1,00

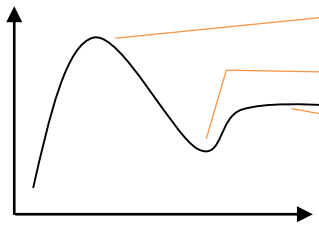
Commentaires
Une fois tempéré, le chocolat se prête à tous les façonnages possibles. Utiliser une tempéreuse à chocolat réglée à 31° pour conserver la couverture à la température idéale.

Progression : Chocolat tempéré

1. Hacher la couverture, en réserver un tiers.
2. Déposer les deux tiers restants dans une calotte, la faire fondre au bain marie (50°)
3. Hors du bain marie, adjoindre le tiers de chocolat réservé et tempérer le chocolat jusqu'à atteindre 28° en mélangeant le tout.
4. Réchauffer la couverture jusqu'à 31°. L'utiliser pour confectionner les décors

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
FONTE	Incorporation d'eau accidentelle	Il faut absolument éviter d'incorporer de l'eau dans la couverture au risque de lui faire perdre son brillant
TEMPERAGE	Fonte difficile de la couverture	La couverture doit être hachée finement pour fondre
	Courbe difficile à maitriser	-Chocolat trop refroidi : le réchauffer légèrement -Chocolat trop chauffé : refaire la courbe de cristallisation
FAÇONNAGE	Couverture qui ne durcit pas	Le tempérage est indispensable car il permet la cristallisation idéale des cristaux de beurre de cacao
	Couverture mate	Les variations de température doivent être maîtrisées. Ne pas stocker les pièces au frais
	Plan de travail sale	Ne pas laver. Le gratter et récupérer le chocolat
	Qualité de la couverture	Plus une couverture a un taux de cacao élevé, plus elle sera difficile à travailler pour un débutant

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT



1. **Fusion** : Noir : 50/55°C – Lait 45/50°C – Blanc : 45/50°C
2. **Cristallisation** : Noir : 27/29°C – Lait 27/28°C – Blanc : 26/27°C
3. **Température de travail** : Noir : 30/32°C – Lait 29/30°C – Blanc : 28/29°C

Tempérage avec ajout de :
- 1 % Mycryo : Il fond à 36°. L'intégrer quand la couverture est à cette température
- 10 % de beurre de Cacao : pour amener de la fermeté et obtenir des décors cassants
- 10 % d'huile : pour assouplir une couverture et facilite la fabrication des copeaux de chocolat

Cristallisation du chocolat
Le beurre de cacao est composé de différents types d'acides gras dont la température de cristallisation de chacun d'entre eux est différente. La cristallisation du beurre de cacao ne peut donc pas avoir lieu à une seule température. Une plage de température comprise entre 26 et 32°c est indispensable pour permettre la cristallisation de tous les acides gras. Le tempérage du chocolat correspond à la création de minuscules cristaux de beurre de cacao (germes)
Ces cristaux de beurre peuvent être créés par :
- Le seul jeu des variations des températures
- Un ensemencement en cristaux de beurre de cacao

Une fois ces germes de cristaux formés, d'autres cristaux vont venir se former autour d'eux. Le refroidissement va alors accélérer la cristallisation. La couverture va alors épaissir.

Colorer le chocolat :
1. Les colorants en poudre doivent être dissous dans le beurre de cacao
2. Les colorants liposolubles doivent être chauffés jusqu'à 32°C puis ajoutés au beurre de cacao

Conserver les décors :
A l' abri du soleil, de l'humidité, à une température inférieure à 24/25°C

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – *cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI*

Ganaches TT 624 Crèmes texturées au chocolat TT 625 Sauces chocolat TT 903