

La Couverture

Définition

La couverture de chocolat est du chocolat dans lequel les proportions de beurre de cacao sont plus fortes. Il existe trois sortes principales de couvertures.

Le chocolat de couverture foncée.

Le chocolat de couverture au lait.

Le chocolat de couverture blanc.

Stockage de la couverture

Les articles de chocolat doivent être stockés dans un endroit sec et frais (15 à 20° C) à l'abri de l'humidité, des mauvaises odeurs et des rongeurs.

Emplois de la couverture

- Enrobage des intérieurs à tremper.
- Moulage des sujets creux (sabots, œufs,...).
- Eléments de décor (copeaux, plaques...).
- Ganache.

FONTE

S'effectue de préférence en étuve ou au bain-marie ou micro-ondes. Jamais sur une flamme ou résistance électrique.

Températures de fonte

- Couverture foncée 45/50°.
- Couverture au lait 40/45°.
- Couverture blanche 36/38°.

TEMPERAGE

Opération capitale pour obtenir le brillant, une texture régulière et lisse, la fluidité requise et la rétraction maximale dans les moules.

Cela consiste à porter la couverture à une température déterminée de façon à ce que le cacao, le beurre de cacao, le sucre glace, se cristallisent de façon homogène et simultanée.

Il faut observer les courbes de températures suivantes :

