



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle TCH130

Thermomètre de Chocolat Trempé

40 à 130°F

Parfait Pour

- Tremper du chocolat

Facile à Utiliser

- Echelle de grande visibilité

Caractéristiques

- Imperméable
- Verre de laboratoire durable
- Colonne non mercurique
- Boîtier protecteur de stockage
- Instructions incluses

Polyvalent. Précis. Délicieux !

Le TCH130 est conçu pour vous aider à préparer les chocolats supérieurs et une large gamme de températures basses de bonbons de base. Le TCH130 est fait de verre de laboratoire durable et il est conçu pour vous donner l'exactitude des mesures précises et nécessaire pour du chocolat trempé réussi.

Tremper Le Chocolat

Tremper le chocolat – fondre le chocolat puis le refroidir à une température prédéterminée – est un processus nécessaire pour réaliser une qualité professionnelle des chocolats dans la maison. Quand le chocolat est fondu puis refroidi il peut se cristalliser dans plusieurs différentes formes. Pour que le chocolat puisse garder sa brillance et maintenir sa fermeté à la température ambiante le beurre de cacao doit former les cristaux de bêta. Le processus de tremper le chocolat force le modèle cristallin correct.

Bien que le chocolat qui est simplement fondu et puis re-durci goûtera probablement bon, il n'aura pas l'apparence brillante ou le « claquement » du chocolat trempé. Il paraîtra terne et ne maintiendra pas une texture souhaitable. En outre, le chocolat non trempé se fait fondre à une température ambiante.

A. Comment Tremper le Chocolat

N'importe quel chocolat que vous achetez sera déjà trempé avant de sortir de la chocolaterie. Cependant, une fois qu'il est fondu pour enrober d'autres articles il aura perdu ses propriétés de tremper. Pour regagner la propriété de trempée correcte :

1. Mélanger le chocolat avec une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois dans un bain marie. Chauffer le chocolat à 120-125°F. C'est plus facile de commencer avec de petits morceaux de chocolat d'une grosseur uniforme.
2. Enlever le bol de la chaleur et refroidir le chocolat fondu à 86°F. Ajoutant des petits morceaux de chocolat déjà trempé peut produire ceci.
3. Augmenter la température du chocolat en remettant le bol dans la casserole d'eau chaude pour des intervalles brèves (10-15 secondes). Surveiller la température. Pour les chocolats blanc et au lait, réchauffer à un maximum de 88°F et à 90°F pour le chocolat noir.
4. Le chocolat est maintenant trempé et peut être utilisé pour tremper ou pour enrober mais il doit rester dans la gamme de 86-90°F. Gardez le au bain marie pour maintenir la température appropriée.

B. Position du Thermomètre

Pour que le thermomètre enregistre une température précise il doit inscrire la température du chocolat lui-même et pas celle du bol dans lequel il est fondu. Il est plus pratique d'attacher le thermomètre avec du scotch dans le bol sous un angle ou la bulbe du thermomètre ne touchera pas le bol.

C. Essai du Chocolat Trempé

Étaler un peu de chocolat fondu sur un morceau de papier paraffiné ou papier parchemin. Attendre 2 à 3 minutes. Si le chocolat prend rapidement, est sec au contact, et il à un éclat brillant cela veut dire qu'il à été correctement trempé. S'il à des stries blanches ou est tout collant, alors il n'a pas été encore trempé. Commencer le processus encore par le réchauffer à 120°F.

Important : Aux altitudes élevées, l'eau est bouillie à des températures plus basse qu'au niveau de la mer (212°F/100°C). Pour compenser, noter la température à laquelle l'eau est bouillie et soustraire cette quantité de la température de recette. Par exemple, si l'eau est bouillie à 206°F/97°C, il faut soustraire 6°F/3°C de la température désirée.

AVERTISSEMENT : Le TCH130 à un logement de verre. Laissez le se refroidir pendant qu'il est dans la marmite ou le placer sur un chiffon sec. Ne pas mettre un thermomètre chaud sur une surface froide ou humide.

Note : Bien laver le thermomètre avant chaque utilisation. Le liquide rouge dans le thermomètre est huile de nourriture-sûre.



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™

GUIDE DES TEMPERATURES POUR BONBON

Gelée	104°C
Fils	110-112°C
Boule Molle	112-115°C
Boule Ferme	118-120°C
Boule Dure	121-130°C
Petit Cassé	132-143°C
Grand Cassé	149-154°C
Caramel	158-170°C

HAUTE ALTITUDE AJUSTEMENT DE FABRICATION DE BONBONS

PHASE	600 meter	1,500 meter	2,300 meter
Boule Molle	110-113°C	107-110°C	104-107°C
Boule Ferme	114-118°C	111-114°C	108-112°C
Boule Dure	119-129°C	115-125°C	113-123°C
Petit Cassé	130-141°C	127-141°C	124-135°C
Grand Cassé	147-152°C	143-149°C	140-146°C

L'information dans ce document à été revue est crue pour être précise. Cependant, ni le fabricant ni ses affiliées n'assument la responsabilité pour les inexactitudes, les erreurs ou les omissions qui peuvent être contenues en ceci. Dans aucun événement le fabricant ou ses affiliées sont responsable des dommages directs, indirects, spéciaux, incidents ou conséquents présentés en utilisant ce produit ou résultant de n'importe quel défaut/ omission dans ce document, même si conseillé de la possibilité de tels dommages. Le fabricant et ses affiliées réservent le droit pour faire des améliorations ou des changements à ce document et les produits et les services décrits à tout moment, sans notification ou sans obligation.



Garantie Limitée de 5 Années : N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la confection au cours de cinq années d'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



Component Design Northwest, Inc.
 PO Box 10947
 Portland, OR 97296-0947
 Tel 800 338-5594
 Fax 800 879-2364
 info@cdn-timeandtemp.com
 www.cdn-timeandtemp.com



* USDA n'endosse pas le produit, le service ou l'organisation.