

Température de fonte

Température de travail

Méthode vaccinations:
sur 1 kg/2.2 lbs de Couverture à 48° C/118.4° F
Température Rondos: 20°-23° C/68.0°-73.4° F

TEMPÉRAGE STANDARD

COUVERTURES GRAND CRU FONCÉES, CRU & BIO COUVERTURES	31°-33° C	87.8°-91.4° F	350 g	12 oz
COUVERTURES GRAND CRU AU LAIT, CRU & BIO COUVERTURES	30°-32° C	86.0°-89.6° F	450 g	15 oz
COUVERTURE GRAND CRU BLANCHE BIO & COUVERTURES	29°-31° C	84.2°-87.8° F	450 g	15 oz

TEMPÉRAGE SPÉCIAL

Art. No.Felchlin

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir Chocolat blanc de couverture au lait de montagne Rondo	28°-30° C	82.4°-86.0° F	450 g	15 oz
CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir Chocolat au lait de couverture au lait de montagne Rondo	28°-30° C	82.4°-86.0° F	450 g	15 oz
CO49	Bionda 36% Chocolat blanc de couverture caramélisé Rondo	29°-31° C	84.2°-87.8° F	450 g	15 oz
CO38	Caramelito 36% Chocolat au lait de couverture caramélisé Rondo	30°-32° C	86.0°-89.6° F	450 g	15 oz
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h Chocolat au lait de couverture au lait de montagne Rondo	28°-30° C	82.4°-86.0° F	450 g	15 oz
CS58	Maracaibo Créole 49% Chocolat au lait de couverture Rondo	28°-30° C	82.4°-86.0° F	450 g	15 oz
CL79	Alba 36% Chocolat blanc de couverture avec édulcorants Bloc SANS SUCRE AJOUTÉS	29°-31° C	84.2°-87.8° F	450g gehackt	12 oz
CL71	Lacta 38% Chocolat au lait de couverture avec édulcorants Bloc 500 g SANS SUCRE AJOUTÉS, SANS LACTOSE	30°-32° C	86.0°-89.6° F	450g gehackt	15 oz
CL72	Supremo 62% Chocolat foncé de couverture avec édulcorants Bloc 500 g SANS SUCRE	31°-33° C	87.8°-91.4° F	350g gehackt	15 oz

TEMPÉRAGE VEGAN CHOC

Art. No.Felchlin

DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio Produit à base de cacao Bloc BIO	30°-32° C	86.0°-89.6° F	450g gehackt	15 oz
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio Produit à base de cacao Bloc BIO	30°-32° C	86.0°-89.6° F	450g gehackt	15 oz

Température de fonte 48°-50° C/118°-122° F

