

Valeurs indicatives de tempérage

des couvertures

Température de fonte pour toute les couvertures: 48 - 50 °C/118 - 122 °F
Méthode de tablage: Température de refroidissement 26 - 28 °C/78 - 82 °F
Méthode de vaccination avec des rondos: Ajouter des rondos tempérés (20 - 23 °C/68.0 - 73.4 °F) à 1 kg/2.2 lbs de couverture dissoute, voir quantité sur le tableau

Tempérage Standard	Température de travail		Quantité de Rondos pour la méthode de vaccination	
Couvertures foncées (Grand Cru, Bio, Standard)	31 - 33 °C	87.8 - 91.4 °F	350 g	12 oz
Couvertures au lait (Grand Cru, Bio, Standard)	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g	15 oz
Couvertures blanches (Grand Cru, Bio, Standard)	29 - 31 °C	84.2 - 87.8 °F	450 g	15 oz

Tempérage Special

Art. No. Felchlin	Nom du produit				
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
C022	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	450 g hachée	12 oz
CL82	Lacta 40% Chocolat au lait de couverture avec édulcorants Bloc sans sucre ajoutés, sans lactose	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g hachée	15 oz
CL83	Supremo 62% Chocolat foncé de couverture avec édulcorants Bloc sans sucre	31 - 33 °C	87.8 - 91.4 °F	350 g hachée	15 oz

Tempérage Vegan Choc

Art. No. Felchlin	Nom du produit				
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio Produit à base de cacao Bloc Bio	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g hachée	15 oz
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio Produit à base de cacao Bloc Bio	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g hachée	15 oz



Méthode de vaccination



Méthode de tablage