

## Présentation du EZtemper, générateur de cristaux

Le EZtemper sert à générer les cristaux du beurre de cacao à la forme la plus stable pour pré-cristalliser (c'est-à-dire tempérer) les préparations suivantes :

la masse de cacao « de la fève à la tablette »,  
le chocolat,  
la ganache,  
les truffes fondantes,  
le gianduja, et  
le beurre de cacao coloré.

Nous donnons à cette forme de beurre de cacao cristallisé issu du EZtemper le nom de « pommade **ou silk** ».

On peut pré-cristalliser le chocolat, les ganaches, et les autres préparations qui bénéficient du tempérage en y incorporant une quantité d'environ 1% de pommade EZtemper, **pour produire un résultat quasi-parfait à chaque fois.**

Pour devenir précristallisé, le chocolat doit contenir une proportion entre 0,1 % et 1 % de la forme stable des cristaux de beurre de cacao (cristaux bêta ou de « forme V ») afin de se solidifier avec la qualité cassante, la brillance, et la sensation en bouche qui caractérise le chocolat bien tempéré.

Le EZtemper permet de fournir une source constante de ces cristaux stables et permet de travailler avec le chocolat

à une température plus haute que d'habitude pour en assurer une fluidité accrue et faciliter l'utilisation.

## **Déballage et montage du EZtemper**

Une fois votre appareil arrivé, le sortir de sa boîte en carton **et** le poser sur une surface stable. Retirer la plastique protectrice.

À noter que le couvercle de l'appareil s'ouvre SUR ROTATION. NE PAS TIRER VERS LE HAUT, sinon on risque de l'endommager.

Défaire l'attache en silicone, ouvrir le couvercle **EN LE TOURNANT VERS LA DROITE OU LA GAUCHE**, et sortir les objets suivants:

2 récipients en acier inoxydable avec couvercle

Une grille en acier inoxydable

Une boîte contenant un adaptateur secteur et un cordon

Laver et sécher soigneusement les récipients à beurre de cacao en inox.

Poser la grille au fond de l'appareil. **Tourner le couvercle vers la droite ou la gauche** et le rattacher par l'attache en silicone.

Le cordon électrique s'insère en dessous du collet en silicone, au côté opposé au côté assorti de l'attache en silicone. Appuyer doucement sur le collet pour faciliter le branchement de la fiche.

Une fois la fiche branchée à l'appareil, brancher l'autre bout du cordon à l'adaptateur, et brancher ensuite l'adaptateur à la prise électrique. Vérifier que tous les branchements sont bien raccordés.

NB : L'appareil est livré avec un adaptateur conçu pour le marché nord-américain. Nous recommandons l'utilisation d'un adaptateur de prise destiné à la prise électrique locale, le cas échéant.

Pour mettre l'appareil en marche:

Enclencher l'interrupteur du ventilateur et de l'alimentation, qui se trouve sur l'appareil. Si l'appareil est bien alimenté, une lumière s'allume sur chaque interrupteur pour indiquer qu'il est en marche.

Mettre une quantité de beurre de cacao de bonne qualité provenant d'une source fiable dans le ou les récipients en inox fournis avec l'appareil, et fermer les récipients à couvercle. Chaque récipient a une capacité d'environ 150 grammes de beurre de cacao, selon le format. Il peut être nécessaire de couper le beurre de cacao en morceaux plus petits avant de le mettre dans le récipient.

Si vos besoins en pommade de beurre de cacao sont plus importants, on peut utiliser jusqu'à 6 récipients de format semblable.

Défaire l'attache, ouvrir le couvercle EN LE BASCULANT et poser les récipients dans le EZtemper. Glisser le couvercle et refermer l'attache. S'assurer que

l'appareil est bien en marche.

Une moyenne de 12 heures est recommandée la première fois pour que le beurre de cacao atteigne une consistance soyeuse. Lorsqu'il semble prêt, remuer la masse afin de faire fondre tout grumeau. Dès qu'il n'y a plus de grumeaux au beurre de cacao est qu'il a atteint une consistance soyeuse, il est prêt à utiliser.

Une période approximative de 12 heures est requise pour que le beurre de cacao atteigne un équilibre dans sa structure cristalline.

Dès que l'équilibre est atteint et que le beurre de cacao a pris une consistance soyeuse, il peut rester à l'intérieur de l'appareil indéfiniment. (L'appareil ne consomme que très peu d'énergie.) On aura ainsi de la pommade à portée de main en tout temps

### **Ajustement de la température du EZtemper**

Le beurre de cacao contient une proportion critique de cristaux de forme V lorsqu'il a une température d'entre 33°C et 34°C. La température par défaut du EZtemper est réglée à 33,6°C, température idéale pour la plupart de beurre de cacao commercial.

Toutefois, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster cette température par défaut. Les caractéristiques de beurre de cacao provenant de diverses sources peuvent être

différents.

Si, après une période de 12 heures, il reste des grumeaux qui ne se sont pas ramollis et que le beurre de cacao n'a pas atteint une consistance soyeuse, il peut être nécessaire de FAIRE MONTER la température de 0,1°C ou 0,2°C.

Si, par contre, la pommade de beurre de cacao semble avoir pris une fluidité excessive (avec par exemple du beurre de cacao entièrement fondu à la surface), il peut être nécessaire de FAIRE DESCENDRE la température de 0,1°C ou 0,2°C.

Pour ajuster la température par défaut:

Il se trouve au couvercle un bouton marqué SET, ainsi que des flèches indiquant la GAUCHE, le BAS, et le HAUT.

Appuyer une fois sur le bouton SET. L'affiche supérieure indique alors [SP]. À l'aide des flèches du haut et du bas, choisir la température désirée entre 33,0°C et 34,0°C.

Appuyer une deuxième fois sur le bouton SET. La mention [Sr] s'affiche. Ceci indique une fonction de minuterie qui devrait rester à 00.00. Appuyer une troisième fois sur le bouton SET pour appliquer le nouveau réglage.

Si la minuterie est activée par mégarde, une alarme sonnera à la fin du temps réglé. La programmation de l'appareil fait en sorte qu'il NE S'ÉTEINT PAS dans ce

cas. Pour arrêter l'alarme, simplement appuyer deux fois sur le bouton SET, ensuite sur la flèche de bas pour régler la minuterie de nouveau à 00.00. En appuyant sur le bouton SET une troisième fois, le nouveau réglage sera appliqué.

Commencer par un ajustement de 0,1°C. Après chaque ajustement, laisser écouler une période de 4 heures avant de vérifier la consistance de la pommade de beurre de cacao.

## **RÉSOLUTION DE PROBLÈMES**

Certains ont constaté la présence de petits grumeaux dans le beurre de cacao même après avoir rajusté la température vers le haut. On peut supposer que ceci se produit dans le cas du beurre de cacao entreposé assez longtemps pour favoriser la formation de cristaux de forme VI. Simplement faire fondre le beurre de cacao entièrement avant de le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit solide. Le mettre de nouveau dans l'appareil et procéder comme avant.

Si le beurre de cacao fond entièrement dans l'appareil, il se peut que ce ne soit pas du beurre de cacao pur. Des graisses autres que le beurre de cacao, tel l'huile de palme, sont liquides entre 33°C et 34°C. Remplacer par du beurre de cacao acheté chez un fournisseur fiable.



## **Utilisation de la pommade EZtemper**

Réchauffer le produit qu'on souhaite précristalliser à une température d'entre 28°C et 33,5°C, selon l'utilisation envisagée, avant d'ajouter la quantité nécessaire de pommade. La masse de cacao, le chocolat et le beurre de cacao coloré devraient avoir une température d'entre 32°C et 33,5°C, tandis que la ganache, les truffes fondantes et le gianduja peuvent avoir une température plus basse, jusqu'à 28°C.

Puisque c'est une forme stable de cristaux de beurre de cacao qu'on y introduit, il ne faut attendre qu'environ une minute avant d'utiliser le produit.

Dans le cas du chocolat fondu précristallisé par moyen de la pommade EZtemper, il restera tempéré tant et aussi longtemps qu'il ne soit pas surchauffé. Si le chocolat refroidit, on peut le réchauffer jusqu'à la température initiale sans le détempérer. Au fur et à mesure, il deviendra surcristallisé, et on peut faire monter la température de travail, jusqu'à concurrence de 34,5°C pour le chocolat noir.

### **Tempérage du chocolat**

Ajouter 1,0 % (en poids) de pommade de beurre de cacao à du chocolat fondu qui a été préalablement refroidi à 33,5°C, voire un ou deux degrés de moins. Un peu d'expérimentation serait nécessaire pour établir la proportion qui convient au chocolat utilisé. Dans certains



cas, une teneur en pommade EZtemper aussi faible que 0,5 % pourrait être suffisante.

Pour tempérer une quantité importante de chocolat - comme, p.ex., en utilisant la pommade EZtemper pour précristallisation dans une tempéreuse à roue à capacité de 10 kg - retirer de la tempéreuse une petite quantité de chocolat à la température adéquate, le mettre dans un bol, et remuer la pommade EZtemper dans cette plus petite quantité, pour ensuite l'incorporer dans la masse.

### Tempérage de la ganache

Les ganaches tempérées sont plus stables, peuvent être coupées après quelques heures seulement suivant la fabrication, et ne se rompent pas. Elles gardent une texture onctueuse, se fondent de manière uniforme dans la bouche, et évitent d'être granuleux.

Après l'émulsification de la ganache, à une température d'entre 28°C et 33°C, ajouter une proportion en pommade EZtemper d'entre 0,5 % et 1,0 % du poids de la ganache, et bien remuer. La ganache peut être versée immédiatement dans un cadre et coupée dès qu'elle se solidifie, ce qui peut prendre aussi peu qu'une ou deux heures. On peut fourrer des coques de la ganache quand elle a une température d'entre 28°C et 30°C et les fermées dans les quelques heures qui suivent.



Tempérage des truffes fondantes (à base de chocolat et d'huile de coco)

L'appareil des truffes fondantes devient assez fluide après l'ajout de l'huile de coco au chocolat, ce qui le rend difficile à tempérer. Les truffes fondantes non tempérées ne se figent pas bien, et peuvent devenir granuleux. En raison de sa fluidité, il est difficile à tempérer sur une table, surtout si on travaille avec de grandes quantités.

Ajouter de la pommade EZtemper à une proportion d'entre 1,0 % et 2,0 % du poids de l'appareil des truffes fondantes quand il a une température d'entre 26°C et 33°C et verser ensuite dans un cadre. Couper dès qu'il est refroidi et solidifié, ce qui peut prendre aussi peu qu'une heure, selon la température au départ.

Tempérage du gianduja

Pour le tempérage de gianduja commercial ou de votre propre fabrication, la pommade EZtemper est la solution d'une question souvent difficile.

Ajouter une quantité de pommade EZtemper d'entre 0,5 % et 1,0 % du poids du gianduja à une température d'entre 26°C et 33°C pour bien tempérer et faciliter la découpe de la plaque de gianduja dès qu'il se solidifie - souvent en aussi peu de temps qu'une heure. Par exemple, pour 1 kg de chocolat au lait et 450 g de pâte de noisettes, laisser refroidir jusqu'à 26°C à 33°C, y incorporer 8 à 14 grammes

de pommade EZtemper, verser en cadre ou mouler. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit ferme. Couper à la guitare ou à la main dès qu'il soit ferme.

Tempéragé de la masse de cacao « de la fève à la tablette »

Refroidir la masse à une température d'entre 33°C et 34°C et ajouter ensuite une proportion en pommade EZtemper d'entre 0,5 % et 1,0 %. Remuer pendant 1 minute. La masse précristallisée peut maintenant être mise en seau ou moulée.

## **Entretien du EZtemper**

L'entretien et le nettoyage du EZtemper sont des plus simples.

Ne pas immerger. Essuyer les taches à l'aide d'un linge et de l'eau savonneuse. Il est normal que le beurre de cacao forment une couche fine sur les composantes en silicone noire de l'appareil. Essuyer de temps en temps à l'aide d'un linge et de l'eau tiède savonneuse.

La grille en inox au fond de l'appareil, ainsi que les récipients en inox, peuvent aller au lave-vaisselle. S'assurer de rincer toutes les pièces et les sécher soigneusement avant l'utilisation suivante.