



Pour tempérer facilement :

**Masses de chocolats**

**Couvertures**

**Pralinés**

**Ganaches**

TEMPERER AVEC DU BEURRE DE CACAO



**1 - Beurre de cacao solide**



**2 - Transformation**



**3 - Cristaux stables**



# MAGIC TEMPER

Le **MAGIC TEMPER** est destiné au tempérage en batch, pour des artisans confiseurs, des centres de R&D, et des productions journalières jusqu'à 400 kg/jour, afin de tempérer facilement des masses de chocolat, couvertures, pralinés, ganaches et intérieurs par la méthode de l'ensemencement.

## PRINCIPE DE TEMPERAGE

Le but du tempérage est de générer dans la masse une quantité adéquate de cristaux pour induire par la suite la cristallisation pendant la période de solidification. La quantité de cristaux solides présente dans la masse pour un tempérage optimum est faible (de 0.01 % à 0.5 % max) Cette quantité varie selon la recette et le procédé de fabrication, (taille de l'échantillon, gradient de refroidissement, etc.) afin d'obtenir le bon tempérage, celui qui vous permet d'avoir des produits avec une bonne texture, apparence, et une bonne résistance au blanchiment.

Avec le **MAGIC TEMPER**, **la quantité de cristaux de beurre de cacao est facilement dosable**, elle est **introduite dans la masse à tempérer, plutôt que formée par contact avec une surface froide** comme dans les procédés classiques de tempérage sur le marbre, ou industriellement avec les tempéreuses à surfaces raclées.

## AVANTAGES

- **Le tempérage sur marbre devient redondant** : plus de nettoyages pour éviter les contaminations d'arômes, ou autres
- **Ensemencement avec des formes polymorphes stables** : meilleure résistance au blanchiment, vitesse de cristallisation plus rapide
- **Tempérage facile de masses** : intérieures qui ne peuvent être tempérés sur le marbre car le marbre n'atteint pas la température basse suffisante, ganache à la crème, etc.
- **Possibilité de couler les masses à des températures plus élevées** : 33.5°C, adaptation des viscosités
- **Reproductibilité du tempérage** : il est difficile de faire 2 fois de suite le même tempérage sur le marbre
- **Tempérage des intérieures pour one shot ou extrusion** : ordinairement les ganaches pour la one shot ou pour l'extrusion ne passent pas dans une tempéreuse à cause de l'humidité, le **MAGIC TEMPER** apporte la solution



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions : 200 x 180 x 400 mm

Capacité : 6 Kg

Alimentation : secteur 100V à 240 V monophasé – 65 W

Plage de réglage de la cuve : de 30,0 °C à 35,0 °C

Précision de réglage : 0,1 °C

Plage de calibrage : de -4,0 °C à +4,0 °C

Précision de réglage : 0,1 °C

Niveau de bruit mode normal < 45 dB