

Cristallisation du chocolat au Mycryo

Faire fondre le chocolat (45°-50°C pour le noir, 40°-45°C pour le lacté ou le blanc).

Laisser tiédir jusqu'à 34°-35°C pour le noir et 33°-34°C pour le lacté et le blanc. Ajouter 1% du poids du chocolat en beurre de cacao Mycryo.

Bien remuer et utiliser à 31°-32°C pour le noir, 29°-30°C pour le lacté et le blanc.