



# Tableau de tempérage des chocolats

	1ère température	2ème température	3ème température	Refroidissement moulage	Refroidissement enrobage
Chocolat noir	45°C	27°C	31-32°	20°C	20°C
Chocolat au lait Et Chocolat blanc	45°C	25-26°C	29-30°C	20°C	20°C
Chocolat Ruby	45°C	27°C	28,5°C	8-12°C	14-18°C