

- Les courbes de tempérage du chocolat -



Type de chocolat	T° de fonte /fusion	T° de cristallisation	T° de travail
noir	50 - 55 °C	28 - 29 °C	31 - 32 °C
au lait	45 - 50 °C	27 - 28 °C	26 - 27 °C
blanc	45 - 50 °C	29 - 30 °C	28 - 29 °C

