

Tablage du chocolat noir

Progression



1. Conditionnement professionnel (plaques de 2.5 kg). Les oeufs sont ajoutés pour se représenter la taille de la plaque !
2. Inciser la plaque avec un couteau solide type désosseur pour en détacher des morceaux, puis râper le chocolat sur planche avec l'éminceur
3. Heureusement le chocolat se présente aussi maintenant en pistoles ! plus pratique



4. Placer les pistoles dans une calotte au bain-marie et mélanger à la spatule
5. Surveiller la montée en température avec un thermomètre précis jusqu'à 50/55° pour le chocolat noir.
6. Puis baisser la température dans un bain-marie froid jusqu'à 28/29° puis remonter pour atteindre la température de 31/32°C.



7. Tester la brillance du chocolat en trempant une papillote de papier aluminium ou sulfurisé.
8. Il est impératif de conserver le chocolat tablé à 30°C. L'idéal est de posséder une tempéreuse ou de détourner la fonction première d'une étuve destinée aux labos, réglable on peut alors conserver le chocolat à 30° sans problème. Moins cher et efficace !

Progression



1. Préparer les moules propres et secs.
2. Doser la masse de chocolat utile.
3. Tabler le chocolat au [bain-marie](#).



4. ou sur [le marbre](#).
5. Remplir les formes (le chocolat est à 30°C).
6. Laisser le chocolat au repos à bonne température d'ambiance 12-15°C. Le chocolat va refroidir lentement et figera en premier sur les bords.



7. Lorsque l'on constate que le chocolat a figé sur les bords, on vide le trop plein.
8. tourner la plaque pour que le chocolat restant encore liquide adhère à la paroi et retourner ensuite la plaque sur une grille pour récupérer l'excédent et attendre que le chocolat durcisse.
9. répéter l'opération deux, trois, quatre fois selon votre maîtrise de la technique. Au commencement trois passages est un compromis honorable, et ce afin de faciliter le démoulage.



10. Lorsque la dernière couche de chocolat aura durcie, racler les bords avec un [coupe pâte](#) et démouler sans claquer pour ne pas prendre le risque de fendre la merveille !

11. Et voilà le Précieux ! Et, c'est l'émerveillement...! Les détails sont respectés et le chocolat brille. La face lisse montre une régularité et une brillance qui témoigne du bon respect du suivi des températures. Voir la suite : [l'assemblage des oeufs](#).