**Pour réussir enrobage, moulage.**

**Fonte en trempeuse, étuve sèche ou bain marie**.

50/55 °C NOIR

32°C~1°C

Bien tenir compte des températures si vous voulez avoir un chocolat brillant. Faite attention car la température remonte vite au bain marie.

28°C ~1°C

30°C ~1°C

20°C

26°C ~1°C

28°C ~1°C

29°C ~1°C

40/45°C BLANC

45/50°C LAIT