



1. Faites fondre le chocolat au micro-ondes, par étapes de 1 mn (pas plus), en ne dépassant pas une puissance 500 W. Toutes les minutes, sortez le chocolat du micro-ondes et mélangez-le à l'aide d'une maryse, puis faites-le chauffer à nouveau. Renouvelez ces opérations jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Prenez votre thermomètre laser. À ce stade, le chocolat doit avoir une température comprise entre 40 et 45 °C au maximum.
2. Commencez le tempérage en faisant refroidir le chocolat à une température de 35°C. La solution la plus rapide est de le transvaser dans un autre bol puis de le mélanger sans cesse à l'aide de la maryse. Petit à petit la température va diminuer. Utilisez régulièrement votre thermomètre pour contrôler la température.
3. Lorsque la température atteint 35°C (et pas moins de 31°C), ajoutez le beurre de cacao Mycryo que vous tamiserez au préalable dans une passoire fine. Mélangez soigneusement, toujours à l'aide de la maryse, afin de bien dissoudre le beurre de cacao.
4. Continuez à mélanger et vérifiez la température qui doit descendre à 28°C.
5. Quand le thermomètre affiche 28°C, versez le chocolat dans les empreintes des moules à chocolat. Remplissez-les à ras bord et même un peu plus.
6. Tapez légèrement les fonds des moules sur le plan de travail et les côtés (en utilisant le manche de la spatule à chocolat) pour faire remonter les éventuelles bulles d'air (qui créeraient des trous à la surface des chocolats).
7. Placez les moules sur des feuilles de papier sulfurisé et à l'aide de la spatule à chocolat, raclez la surface de façon à retirer l'excédent de chocolat (qui tombera sur le papier sulfurisé et que vous pourrez récupérer ensuite).
8. Mettez les moules 20 mn dans le réfrigérateur (ou laissez-les à l'air libre si la température ambiante ne dépasse pas les 20°C) pour que le chocolat cristallise.
9. Lorsque le chocolat est cristallisé, raclez à nouveau la surface des moules avec la spatule de manière à enlever les dernières aspérités.

Difficile  
1h00 de préparation  
5 mn de cuisson  
Cher  
Veggie  
Sans gluten

### Ingrédients pour une vingtaine de petits œufs :

Vous aurez besoin de :

- 1 thermomètre de cuisson (je vous recommande d'acheter une version laser, spécial chocolat),
- 2 moules à chocolat avec des empreintes de petits œufs (les miens ont 27 empreintes par moule et les fonds sont craquelés),
- 1 balance précise pour peser le beurre de cacao Mycryo
- 1 spatule à chocolat (c'est une très large spatule ou un couteau à enduire parfaitement propre peut également convenir ! ;-))
- Pour le montage : des gants en tissu ou en vinyle et éventuellement des sachets en papier cristal et du ruban si vous voulez les offrir.

### Pour les ingrédients :

- 400 g de chocolat au lait de couverture (je prends soit du Jivara à 40 % de chez Valrhona ou de l'Alunga à 41 % de chez Barry mais il y a d'autres marques... Mais prenez impérativement du chocolat de couverture, un chocolat "pâtisier" acheté en tablette au supermarché ne convient pas)
- 4 g de beurre de cacao Mycryo (je l'achète en ligne ou chez G. Detou rue Tiquetonne à Paris)

### Variantes :

Si vous préférez, utilisez du chocolat noir (toujours de couverture !), par exemple du du guanaja de chez Valrhona ou du Saint-Domingue de chez Barry. La seule différence pour le tempérage du chocolat noir (en utilisant la méthode avec le beurre de cacao Mycryo) concernera la température finale : il faudra descendre jusqu'à 31°C et non 28°C.

Si vous voulez utiliser du chocolat blanc, les plages de température sont les mêmes que pour le chocolat au lait.



10. Retournez les moules sur le plan de travail et tapez assez fort pour faire tomber les demi-œufs. La plupart se démouleront très facilement, pour les autres continuez à tapotez en veillant à ne pas écraser les chocolats déjà démoulés !
11. Si le tempérage a été bien réalisé, les demi-œufs seront brillants et de couleur homogène. En revanche, s'ils sont difficiles à démouler, s'ils sont marbrés avec des traces blanchâtres en surface, le chocolat a été mal tempéré, vous pouvez recommencer...
12. **Pour le montage :**  
Faites chauffer une plaque à pâtisserie pendant 10 minutes dans un four chaud.
13. Mettez des gants pour éviter de marquer les chocolats avec vos doigts. Positionnez un demi-œuf sur la plaque chaude juste le temps de le faire fondre légèrement, puis assemblez-le avec une autre moitié. Laissez figer pendant quelques secondes.  
Posez délicatement l'œuf sur le plan de travail et renouvelez ces opérations pour les autres chocolats.
14. Présentez-les dans une bonbonnière ou, si vous voulez les offrir, dans des sachets en papier cristal que vous fermerez avec un ruban. Réservez vos chocolats dans une pièce fraîche et ne les mettez jamais au réfrigérateur !



Investissez dans un thermomètre laser (spécial chocolat), c'est beaucoup plus facile et précis qu'un thermomètre avec une sonde.

Pas d'inquiétude, si le tempérage n'a pas fonctionné, vous pouvez recommencer à zéro.

N'hésitez pas à le refaire pour utiliser les chutes en particulier. Laissez le chocolat refroidir et recommencez le tempérage.

Le chocolat de couverture est un chocolat riche en beurre de cacao et moins sucré. Il fond mieux et est plus facile à tempérer. C'est le chocolat qu'utilisent les professionnels.

La température ambiante de votre pièce ne doit pas être trop élevée. La température ambiante idéale se situe entre 15 et 20°C. S'il fait plus chaud, une fois que votre chocolat a refroidi, mettez-le 20 à 30 mn au réfrigérateur pour qu'il cristallise correctement mais pas plus.

Il y aurait beaucoup d'autres choses à dire sur le chocolat, je vous indique simplement les autres méthodes pour tempérer le chocolat :

- Le tempérage au bain-marie, détaillé dans la recette du "[Chocolat aux noisettes caramélisées](#)".
- Le tempérage par tablage si vous avez un marbre, de larges spatules et que vous n'avez pas peur de repeindre votre cuisine ! ;-)
- Le tempérage par ensemencement qui consiste à rajouter des pastilles de chocolat froides dans du chocolat déjà fondu. Cela fait redescendre naturellement la température et remplace l'usage du marbre ou du bain-marie froid.

Ensuite tout est une question de pratique... À vous de choisir la méthode qui vous correspond le mieux.

Et pour des conseils pour choisir et conserver votre chocolat, cliquez [ici](#).

