

Chocolat de couverture et blocs de chocolat

Le chocolat de couverture et les blocs de chocolat sont essentiellement composés d'éléments de cacao, de sucre et de composants du lait ; on peut encore y ajouter du moka et des noisettes. La limite entre couverture et chocolat est donnée par la teneur totale en graisse et la teneur minimale en cacao sec dégraissé:

Couvertures: 31 % et plus de graisse,
au moins 2,5 % de cacao sec dégraissé

Chocolat: 18 % et plus de graisse,
au moins 14 % de cacao sec dégraissé

Les codes indiquent la composition.

Le code 70/30/41 signifie par exemple:

- a) le premier chiffre éléments de cacao 70%
- b) le deuxième chiffre sucre 30%
- c) le troisième chiffre teneur totale en graisse 41%

Le code 35/35 pour les couvertures de chocolat au lait signifie:

- a) premier chiffre éléments de cacao 35% (sucre et lait = 65%)
- b) deuxième chiffre teneur totale en graisse 35% (beurre de cacao et graisse de beurre)

Pour les chocolats de couverture au lait, il faut différencier deux types de teneur en lait:

Désignation "lait" au moins 14% de matière sèche du lait

"lait entier" au moins 18% de matière sèche du lait

Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, s ec
humidité relative de l'air: 60 % au maximum

Couvertures foncées:



550	Chocolat légèrement amer 55/45/30	Chocolat semi-amer bon marché qui convient à différentes utilisations : figurines pleines, décoration, chocolat râpé.
608	Couverture "Rhin" 60/40/38	Ces couvertures contiennent une addition de fèves de cacao de Java qui leur procurent un goût plus fin ; les gradations dans les teneurs en graisse sont adaptées aux multiples applications et techniques de travail de la confiserie fine.
600	Couverture "Rhin" 60/40/40	
602	Couverture "Rhin" 60/40/42	
1608	Couverture "Danube" 60/40/38	Couverture la plus utilisée ; son emploi est simple et rapide. Elle est très économique car elle permet d'obtenir des enrobages peu épais.
1701	Couverture "Danube" 70/30/41	Couverture semi-amère et de faible viscosité.

Couvertures au lait:



- | | | |
|------|---|--|
| 355 | Couverture au lait entier 35/35 | Couverture avec goût fort en lait et cependant bon marché ; elle est fluide et adaptée à tous emplois. |
| 388E | Couverture au lait entier 38/38, supérieure | Couverture très claire pour la décoration et pour marquer le contraste. Très bonne couverture pour faire des figurines creuses. |
| 377E | Couverture chocolat au lait entier 37/37, supérieure, extra claire, faite avec des fèves de cacao de Java | Les fèves de cacao de Java donnent à cette couverture un caractère particulier. Couverture excellente pour obtenir des enrobages fins, clairs et décoratifs. Ces couvertures claires sont indispensables pour enrober les chocolats fins assortis. |
| W 35 | Chocolat blanc 35 | Chocolat blanc au lait pour toutes sortes d'enrobages, figurines creuses et pleines. |

