Model TCH130

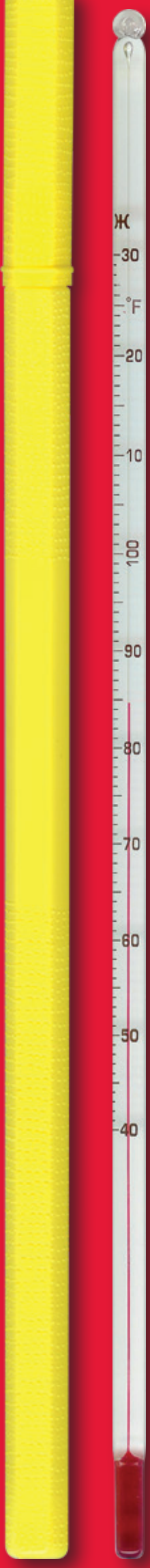
CDN®
Measurement Tools

CHOCOLATE TEMPERING
THERMOMETER

40 to 130°F

For tempering chocolate

- Dishwasher safe
- Laboratory glass
- Non-mercuric column



certified WBENC WOMEN'S BUSINESS ENTERPRISE

5 YEAR LIMITED WARRANTY

Instructions incluses en Français

CDN® Measurement Tools

CHOCOLATE TEMPERING THERMOMETER

40 to 130°F

VERSATILE AND PRECISE!

The TCH130 is designed to help you make superior chocolates and a wide range of low temperature based candies. The TCH130 is made of durable laboratory glass and is engineered to give you the precise measurement accuracy necessary for successful chocolate tempering.

CHOCOLATE TEMPERING

Chocolate tempering — melting and then cooling chocolate to a predetermined temperature — is a necessary process for achieving professional quality chocolates in the home. When chocolate is melted and then cooled it can crystallize into several different forms. For the chocolate to set up with a nice sheen and to maintain firmness at room temperature the cocoa butter must form beta crystals. Tempering forces the correct crystalline pattern.

Although chocolate that is simply melted and then re-hardened will probably taste as good, it will not have the glossy appearance or "snap" of tempered chocolate. It will look dull, and will not maintain a desirable texture. Also, untempered chocolate will be more likely to melt at room temperature.

A. How to Temper Chocolate

Any chocolate you purchase will already be tempered when it leaves the factory. However, once it is melted for coating other items it will have lost its tempered properties. To regain the correct tempered property:

1. In a double boiler with barely simmering hot water, stir the chocolate with a rubber spatula or wooden spoon. Heat the chocolate to 120–125°F. It helps to begin with small, uniform sized pieces of chocolate.
2. Remove the bowl from the heat and cool the melted chocolate to 86°F. Adding small pieces of already tempered chocolate can do this.
3. Raise the temperature of the chocolate by setting the bowl back over the pan of hot water for brief intervals (10–15 seconds). Keep an eye on the temperature. For white and milk chocolate, reheat to a maximum of 88°F, 90°F for dark chocolate.
4. The chocolate is now tempered and can be used for dipping or coating, but it must remain in the 86–90°F range. Continue passing it over the pan of hot water to maintain the proper temperature.

B. Thermometer Position

For the thermometer to register an accurate temperature it must read the chocolate itself and not the bowl in which it is being melted. It often helps to tape the thermometer to the bowl at an angle to insure that the bulb of the thermometer is not touching the bowl itself.

C. Test the Temper

Spread a small amount of the melted chocolate on a piece of wax or parchment paper. Wait 2-3 minutes. If the chocolate sets quickly, is dry to the touch, and has a glossy sheen then it has been properly tempered. If it has white streaks or is at all sticky, then it has not yet been tempered. Begin the process again by reheating it to 120°F.

Important: AT HIGH ELEVATIONS, WATER BOILS AT LOWER TEMPERATURES THAN AT SEA LEVEL (212°F/100°C). TO COMPENSATE, NOTE THE TEMPERATURE AT WHICH WATER BOILS AND SUBTRACT THAT AMOUNT FROM THE RECIPE TEMPERATURE. FOR EXAMPLE, IF WATER BOILS AT 206°F/97°C, SUBTRACT 6°F/3°C FROM THE DESIRED TEMPERATURE.

CAUTION: The TCH130 has a glass housing. Let it cool while clipped to the pot or place it on a dry cloth. DO NOT set a hot thermometer on a cold or wet surface.

Note: Clean the thermometer before each use. The red liquid in the thermometer is food-safe oil.

5-Year Limited Warranty: Any instrument that proves to be defective in material or workmanship (excluding batteries) within five years of original purchase will be repaired or replaced without charge upon receipt of the unit prepaid at: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. This warranty does not cover damage in shipment or failure caused by failure to adhere to the accompanying instructions, inadequate maintenance, normal wear and tear, tampering, accident, misuse, unauthorized modification, obvious carelessness or abuse. CDN shall not be liable for any consequential or incidental damages whatsoever.

Garantie Limitée de 5 Années: N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la fabrication (exclusion les piles) au cours de cinq années de l'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à : CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou défaillances causées par le non-respect des instructions d'accompagnement, entretien inadéquat, l'usure normale, altération, accident, mauvaise utilisation, modification non autorisée, la négligence évidente ou abus. CDN ne doit pas être tenu responsable quelque soit les dommages conséquents ou accessoires.

Model/Modèle TCH130

Made in Vietnam/Fabriqué en Vietnam

© 05-2021 CDN

THERMOMÈTRE DE CHOCOLAT TREMPÉ

40 à 130°F

POLYVALENT ET PRÉCIS !

Le TCH130 est conçu pour vous aider à préparer les chocolats supérieurs et une large gamme de températures basses de bonbons de base. Le TCH130 est fait de verre de laboratoire durable et il est conçu pour vous donner l'exactitude des mesures précises et nécessaire pour du chocolat trempé réussi.

TREMPER LE CHOCOLAT

Tremper le chocolat — fondre le chocolat puis le refroidir à une température prédéterminée — est un processus nécessaire pour réaliser une qualité professionnelle des chocolats dans la maison. Quand le chocolat est fondu puis refroidi il peut se cristalliser dans plusieurs différentes formes. Pour que le chocolat puisse garder sa brillance et maintien sa fermeté à la température ambiante le beurre de cacao doit former les cristaux de bêta. Le processus de tremper le chocolat force le modèle cristallin correct.

Bien que le chocolat qui est simplement fondu et puis re-durci goûtera probablement bon, il n'aura pas l'apparence brillante ou le « claquement » du chocolat trempé. Il paraîtra terne et ne maintiendra pas une texture souhaitable. En outre, le chocolat non trempé se fait fondre à une température ambiante.

A. Comment Tremper le Chocolat

N'importe quel chocolat que vous achetez sera déjà trempé avant de sortir de la chocolaterie. Cependant, une fois qu'il est fondu pour enrober d'autres articles il aura perdu ses propriétés de tremper. Pour regagner la propriété de trempée correcte :

1. Mélanger le chocolat avec une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois dans un bain marie. Chauffer le chocolat à 120-125°F. C'est plus facile de commencer avec de petits morceaux de chocolat d'une grosseur uniforme.
2. Enlever le bol de la chaleur et refroidir le chocolat fondu à 86°F. Ajoutant des petits morceaux de chocolat déjà trempé peut produire ceci.
3. Augmenter la température du chocolat en remettant le bol dans la casserole d'eau chaude pour des intervalles brèves (10-15 secondes). Surveiller la température. Pour les chocolats blanc et au lait, réchauffer à un maximum de 88°F et à 90°F pour le chocolat noir.
4. Le chocolat est maintenant trempé et peut être utilisé pour tremper ou pour enrober mais il doit rester dans la gamme de 86-90°F. Gardez le au bain marie pour maintenir la température appropriée.

B. Position du Thermomètre

Pour que le thermomètre enregistre une température précise il doit inscrire la température du chocolat lui-même et pas celle du bol dans lequel il est fondu. Il est plus pratique d'attacher le thermomètre avec du scotch dans le bol sous un angle ou la bulbe du thermomètre ne touchera pas le bol.

C. Essai du Chocolat Trempé

Etaler un peu de chocolat fondu sur un morceau de papier paraffiné ou papier parchemin. Attendre 2 à 3 minutes. Si le chocolat prend rapidement, est sec au contact, et il à un éclat brillant cela veut dire qu'il à été correctement trempé. S'il à des stries blanches ou est tout collant, alors il n'a pas été encore trempé. Commencer le processus encore par le réchauffer à 120°F.

Important : AUX ALTITUDES ÉLEVÉES, L'EAU EST BOUILLIE À DES TEMPÉRATURES PLUS BASSE QU'AU NIVEAU DE LA MER (212°F/100°C). POUR COMPENSER, NOTER LA TEMPÉRATURE À LAQUELLE L'EAU EST BOUILLIE ET SOUSTRAIRE CETTE QUANTITÉ DE LA TEMPÉRATURE DE RECETTE. PAR EXEMPLE, SI L'EAU EST BOUILLIE À 206°F/97°C, IL FAUT SOUSTRAIRE 6°F/3°C DE LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE.

AVERTISSEMENT : Le TCH130 à un logement de verre. Laissez le se refroidir pendant qu'il est dans la marmite ou le placer sur un chiffon sec. NE PAS mettre un thermomètre chaud sur une surface froide ou humide.

Note : Bien laver le thermomètre avant chaque utilisation. Le liquide rouge dans le thermomètre est l'huile de nourriture-sûre.

For more detailed information on our products, please visit CDNmeasurement.com or call 800-338-5594.

certified WBENC WOMEN'S BUSINESS ENTERPRISE

0 18436 00504 9