

# Choco-Mate+



**Maintien du beurre de cacao en état stable**  
*Cristalliseur pour beurre de cacao*

## Manuel d'utilisation



Enregistrez votre machine  
Choco-Mate+  
pour  
**ACTIVER VOTRE GARANTIE**

**100%Chef**

Manuel mis à disposition en Français  
par [www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com](http://www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com)

## ■■ ATTENTION – À LIRE ATTENTIVEMENT

Informez votre personnel de ces consignes et utilisez ce manuel comme référence.

Le CHOCO-MATE+ est un bain-marie sec et contrôlé, conçu pour maintenir le beurre de cacao dans sa forme stable et faciliter le tempérage rapide du chocolat.

## ■ INTRODUCTION

Conçu pour offrir précision et régularité, le CHOCO-MATE+ permet aux chocolatiers et pâtisseries de tempérer et travailler le beurre de cacao facilement, sans risque de problèmes de cristallisation.

Toutes les recettes contenant du beurre de cacao — ganaches, peintures, giandujas, mousses, décorations — sont améliorées grâce au CHOCO-MATE+.

Son système de chauffe doux et régulé préserve la stabilité du beurre de cacao, ce qui en fait un outil essentiel pour obtenir des produits de confiserie avec brillance et texture parfaite.

## ■ LES AVANTAGES

Il est :

Rapide

Propre

Durable

Pratique

Simple

Et surtout reproductible

■ La cristallisation parfaite devient accessible à tous !

## ■ AVEC CHOCO-MATE+

Améliore la brillance et le démoulage de tous les chocolats

Permet de travailler beaucoup plus rapidement — jusqu'à 6 fois plus vite

Permet un travail plus propre et plus efficace

Jusqu'à 100 kg de chocolat tempérés par jour

Garantit la régularité des produits (ganaches, pralinés, pâtes à tartiner, etc.)

Évite la décoloration du chocolat (pas de travail sur marbre ou métal)

Maintient les peintures prêtes à l'emploi à température stable

## ■ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Avant utilisation :

Retirez tous les emballages et résidus. Placez le récipient intérieur dans le Choco-Mate+ et ajustez-le correctement.

### Connexion électrique :

Branchez l'appareil sur une prise avec mise à la terre.

■ Ne pas utiliser d'adaptateur universel.

### Nettoyage :

Lavez la cuve avec une éponge douce et du détergent

■ Ne pas utiliser d'éponge métallique

Séchez soigneusement avant utilisation

■ Ne pas mouiller la base ni la passer sous l'eau

Nettoyez le couvercle avec un chiffon humide

Vérifiez que l'appareil est éteint avant nettoyage

## DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DE LA MACHINE



1	Poignée	6	Silk Program = 33°C - 33,5°C - 34°C
2	Bouton d'ouverture	7	Règlage température = 25°C to 50°C
3	Ecran digital	8	Programme peinture = 29°C
4	Panneau commande	9	On / Off
5	Entrée alimentation		

Appuyez sur 9 pour annuler tous les programmes en cours et repartir à zéro.  
Appuyez sur 6 pour sélectionner la température de travail de la matière grasse (SILK) :

33 / 33,5 / 34°C, selon :

- le type de matière grasse (beurre de cacao, coco, karité, etc.)
- les conditions ambiantes

Appuyez à nouveau sur 9 pour lancer le programme.

Appuyez sur 7 et maintenez le bouton enfoncé jusqu'à afficher la température souhaitée.

Appuyez sur 9 pour démarrer.

Appuyez sur 8 pour lancer le programme de travail des peintures alimentaires (aérographe).

Appuyez sur 9 pour démarrer.

**Le voyant bleu doit clignoter sur le bouton sélectionné : cela indique que la machine est en fonctionnement.**

## PREPARATION DU BEURRE DE CACAO SILK

### Méthode

Prenez une certaine quantité de beurre de cacao solide et tempéré, puis placez-la dans un bocal ou récipient en verre ou en céramique, etc.

Insérez le récipient dans le CHOCO-MATE+ et appuyez sur le bouton SILK.

Après 24 à 48 heures, le beurre de cacao sera prêt.

Une fois l'état "SILK" atteint, vous pouvez conserver le beurre dans la machine aussi longtemps que vous le souhaitez.

### Quelle est la bonne texture ?

La texture du beurre ressemble à celle d'un beurre ramolli.

Sa température sera comprise entre 32,5°C et 34°C.

Cette variation dépend du type de beurre de cacao utilisé.

## TEMPERAGE DU CHOCOLAT

La matière grasse est un ingrédient CRISTALLIN — lorsqu'elle se solidifie, elle se présente sous forme de cristaux... puis...

Tempérer, c'est :

**« LA RECRISTALLISATION CONTRÔLÉE DU BEURRE DE CACAO »**

Un chocolat tempéré est :

**« LA BONNE QUANTITÉ DU BON CRISTAL »**

Dans la méthode classique de tempérage, le beurre de cacao contenu dans le chocolat est celui utilisé pour tempérer.

Dans la méthode moderne « SILK », le beurre de cacao est maintenu sous une forme stable en ajoutant 1 % de Silk dans le chocolat à 33/34°C.

Vous ajoutez « la bonne quantité du bon cristal ».

**Le chocolat sera instantanément tempéré et prêt à être utilisé.**

## TEMPERATURE ET HUMIDITE

Température de la pièce / atelier — le travail est réalisé dans un espace à 22–24°C

Température de la salle de cristallisation — le chocolat cristallise dans une pièce à 14°C–18°C, avec ventilation (circulation d'air)

## TEMPERAGE AVEC SILK

Faites fondre le chocolat à la température appropriée pendant quelques heures afin d'assurer une dé cristallisation complète.

Réglez la température à 34°C pour le chocolat noir.

Ajoutez 1 % de beurre de cacao SILK au chocolat à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.

Mélangez bien, et vous êtes prêt à travailler !

### **Pour le chocolat noir et le beurre de cacao (uniquement)**

Dé cristallisation : 45°C pendant quelques heures

Tempé rage : 34°C

Température de travail : 32/33°C

### **Pour les chocolats au lait ou blancs**

Dé cristallisation : 45°C pendant quelques heures

Tempé rage : 31°C

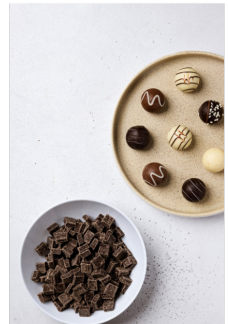
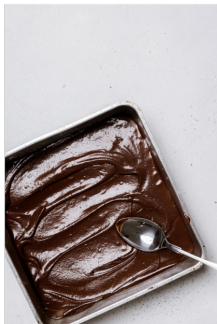
Température de travail : 30/31°C

### **Pour les giandujas**

Dé cristallisation : 40°C pendant quelques heures

Tempé rage : 29°C

Température de travail : 28/29°C



## PEINTURE CHOCOLAT

Faites fondre le chocolat choisi à 45°C.

Ajoutez la quantité appropriée de beurre de cacao fondu en fonction du chocolat.

Réglez la peinture à la même température que le chocolat pour la méthode SILK.

Ajoutez 1 % de SILK et vous êtes prêt à utiliser !

Vous pouvez conserver la peinture chocolat noir dans le CHOCO-MATE+ en mode SILK (33–34°C), ou toutes les autres peintures en mode PAINT (29/30°C).

### Proportions

Chocolat noir ou au lait : 1:1 chocolat et beurre de cacao.

Chocolat blanc : 60:40 chocolat et beurre de cacao.

## COULEUR

Pour ajouter de la couleur à vos créations en chocolat, utilisez toujours des colorants alimentaires liposolubles ou des poudres solubles dans les matières grasses.

Gardez à l'esprit que les quantités de colorants dépendront des besoins artistiques. Ces quantités détermineront la densité et le pouvoir couvrant de la peinture.

Assurez-vous que la température de travail correspond au type de chocolat utilisé.

Pour de meilleurs résultats, mélangez le colorant dans du beurre de cacao fondu avant de l'ajouter au chocolat, afin d'obtenir une finition homogène et intense.

Vous pouvez également utiliser des colorants métalliques directement dans le beurre de cacao, sans chocolat.

### Méthode classique

Faites fondre le chocolat choisi à 45°C.

Ajoutez la quantité appropriée de beurre de cacao fondu en fonction du chocolat.

Réglez la peinture à 29°C et placez-la dans le CHOCO-MATE+ en mode PAINT jusqu'à utilisation.

### Méthode SILK

Faites fondre le chocolat choisi à 45°C.

Ajoutez la quantité appropriée de beurre de cacao fondu en fonction du chocolat.

Réglez la peinture à la même température que le chocolat.

## POUR GANACHE OU GIANDUJA

Selon le type de chocolat, vous devez ajuster sa température avant d'ajouter le SILK.

Ajoutez 1 % de beurre de cacao SILK et mélangez bien.

Remplissez immédiatement le moule et placez-le dans la salle de cristallisation afin qu'il cristallise correctement.

## POUR MOUSSE

Le CHOCO-MATE+ permet également de tempérer facilement les pâtes, enrobages, pralinés, ganaches et intérieurs de chocolat.

Ajoutez 1 % de beurre SILK.

## POUR ENROBAGE

Le CHOCO-MATE+ peut également être utilisé comme bain tempéré pour enrober des chocolats, confiseries, etc.

Pour cela, sélectionnez une température de 31°C.

Appuyez sur le bouton jusqu'à atteindre cette sélection.

## POUR FUSION OU CRISTALLISATION

Le CHOCO-MATE+ peut également être utilisé comme bain pour fondre ou décristalliser du chocolat jusqu'à 2 kg.

Pour cela, sélectionnez une température de 45°C.

Appuyez sur le bouton jusqu'à atteindre cette sélection.

**AVEC CETTE PETITE MACHINE, VOUS POUVEZ  
UTILISER JUSQU'À 2 KG DE BEURRE DE CACAO !**

**SUFFISANT POUR TEMPÉRER 100 KG DE  
CHOCOLAT PAR JOUR !**

## IMPORTANT : précautions d'utilisation

Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.

Branchez-le sur une prise 220–240V 50/60Hz ou 110V 50Hz, selon le modèle.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement connecté à l'appareil.

Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.

Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.

N'utilisez aucun accessoire autre que ceux fournis ou recommandés par le fabricant.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le démonter pour le nettoyage.

L'extérieur de la cuve intérieure doit être sec avant de la placer dans l'appareil ; sinon, cela pourrait entraîner un dysfonctionnement.

Soyez prudent lors de l'ouverture du couvercle pendant ou après l'utilisation — de la vapeur chaude peut s'échapper et provoquer des brûlures.

Pendant le fonctionnement, il est normal que de la vapeur s'échappe par l'orifice du couvercle. Ne le couvrez pas et ne le touchez pas.

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée ou les commandes.

Si l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans un endroit frais et sec.

## SPECIFICATIONS

Voltage:	220-240 V ~50/60 Hz 110-115 V ~60 Hz
Température de travail:	from 25°C to 50°C
Puissance:	90-110W
Capacité:	2 Kg
Taille:	28 x 28 x 26,5 cm
Poids:	3,5 Kg

## GARANTIE

**Ce produit est garanti 12 mois à compter de la date d'achat, pour un usage professionnel conformément à la réglementation européenne.**

CSL réparera ou, si nécessaire, remplacera toute pièce défectueuse sans frais, incluant la main-d'œuvre et les pièces.

La garantie ne couvre pas :

- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, négligence ou manipulation inappropriée.
- L'usure normale des pièces.
- Les dommages causés par des chocs, chutes, humidité, feu ou contact avec des substances corrosives.
- Les réparations effectuées par du personnel non autorisé.
- Les modifications ou altérations du produit.

### Important :

- Pour valider la garantie, il est obligatoire d'enregistrer le produit via le lien d'inscription accessible grâce au QR code fourni à la fin de ce document.
- Si le diagnostic technique détermine que le problème est dû à une mauvaise utilisation et que le client refuse le devis de réparation, les frais de diagnostic seront facturés au client.
- Les frais de transport (envoi et retour du produit pour réparation), que le produit soit sous garantie ou non, sont à la charge du client.
- La garantie est annulée si le produit a été ouvert, modifié ou réparé par des tiers non autorisés.

Pour toute assistance technique ou information complémentaire, veuillez contacter notre équipe.:

### 100%Chef

Cocina sin Límites, S.L.

Joan Peiró i Belis 2 – 08339 Vilassar de Dalt – Barcelona, Spain

Tel. +34 93 429 63 40

sat@100x100chef.com

orders@100x100chef.com



Register your machine  
Choco-Mate+ to  
**ACTIVATE YOUR WARRANTY**

CERTIFIED PRODUCT

CE RoHS CB