

# 巧克力調溫技巧



巧克力調溫建議工具：  
調溫鍋  
溫度計  
刮刀  
攪拌棒



先將每公斤巧克力融化  
至溫度48°-50°C



再倒入350-450克 巧克  
力，待溫度降到26°-  
28°C



再將溫度上調至32°C



完成後巧克力便可達到  
最佳的光澤與口感

## 菲荷林巧克力的最後調溫的溫度

1. 先將每公斤巧克力與所需重量一起混合 至 48°-50°C
2. 再加入所需重量巧克力 再降溫至 26°-28°C
3. 再升溫 → 最後到達最後調溫溫度 31°-33°C

巧克力編號	品名	最後調溫溫度	所需重量
CS87S Arriba 72%-72 h,	Couverture Dark Rondo 愛樂伯巧克力	31°-33°C	350g
CS93S Bolivia 68%-60 h,	Couverture Dark Rondo 原種巧克力	31°-33°C	350g
CR12S Centenario Concha 70%-48 h,	Couverture Dark Rondo 世紀巧克力	31°-33°C	350g
CR13S Centenario Crudo 70%,	Couverture Dark Rondo 世紀巧克力	31°-33°C	350g
CO27S Costa Rica 70%-72 h,	Couverture Dark Rondo 哥斯達黎加巧克力	31°-33°C	350g
CR74S Elvesia Rep. Dom. 74%-72 h,	Couverture Dark Rondo Organic 多明尼加巧克力	31°-33°C	350g
CR44S Grenada 65%,	Couverture Dark Rondo 瑞拉達巧克力	31°-33°C	350g
CU30S Sambirano 68%,	Couverture Dark Rondo 聖彼內羅巧克力	31°-33°C	350g
CS88S Madagascar 64%-72 h,	Couverture Dark Rondo 馬達佳斯加咬巧克力	31°-33°C	350g
CL59S Maracaibo Clasificado 65%,	Couverture Dark Bar 500 g 馬拉克巧克力65%	31°-33°C	350g
CS59S Maracaibo Clasificado 65%,	Couverture Dark Rondo 馬拉克巧克力65%	31°-33°C	350g
CR88S Maracaibo Intenso,	Couverture Dark Rondo 雙倍馬拉克巧克力65%	31°-33°C	350g
CO88S Maracaibo 88%,	Couverture Dark Rondo 馬拉克巧克力88%	31°-33°C	350g
CR60S Rio Huimbi 62%,	Couverture Dark Rondo 厄瓜多爾巧克力	31°-33°C	350g

## Grand Cru Couvertures Milk 牛奶巧克力

巧克力編號	品名	最後調溫溫度	所需重量
CS95S Bolivia 38%-48 h,	Couverture Milk Rondo原種牛奶巧克力	30°-32°C	450g
CO28S Costa Rica 40%-36 h,	Couverture Milk Rondo哥斯達黎加牛奶巧克力40%	30°-32°C	450g
CR49S Elvesia Rep. Dom. 42%-30 h,	Couverture Milk Rondo Organic多明尼加牛奶巧克力42%	30°-32°C	450g
CR29S Grenada 38%,	Couverture Milk Rondo格瑞拉達牛奶巧克力38%	30°-32°C	450g
CS34S Maracaibo Crème 33%,	Couverture Milk Rondo馬拉克牛奶巧克力33%	28°-30°C	450g
CS58S Maracaibo Créole 49%,	Couverture Milk Rondo馬拉克牛奶巧克力49%	28°-30°C	450g
CL92S Maracaibo Criolait 38%,	Couverture Milk Bar 500 g馬拉克牛奶巧克力38%	30°-32°C	450g
CS36S Maracaibo Criolait 38%,	Couverture Milk Rondo馬拉克牛奶巧克力38%	30°-32°C	450g
CO22S Opus Lait 38% Lait de terroir,	Couverture Mountain Meadow-Milk Rondo 瑞士牛奶巧克力	28°-30°C	450g
CR40S Rio Huimbi 42%,	Couverture Milk Rondo厄瓜多爾牛奶巧克力	30°-32°C	450g

## Grand Cru Couverture White, Lait de Terroir 乳白巧克力

CO35S Opus Blanc 35% Lait de Terroir, Couverture White Mountain Meadow-Milk Rondo	28°-30°C	450 g
Couvertures, incl. Lacta and Supremo Dark	31°-33°C	350g
Milk	30°-32°C	450g
White	29°-31°C	450g

Special Couvertures 特殊品項

每公斤巧克力

巧克力編號

品名

最後調溫溫度

所需重量

CL79S Alba 36%,	Couverture White Bar 500g, NO ADDED SUGAR 乳白巧克力	29°-31°C	450g
CO49S Bionda 36%,	Couverture White Caramel Rondo 焦糖乳白巧克力	29°-31°C	450g
CO38S Caramelito 36%,	Couverture Milk Caramel Rondo 焦糖牛奶巧克力	30°-32°C	450g
CL71S Lacta 38%,	Couverture Milk Bar 500g, <b>NO ADDED SUGAR</b> ,	30°-32°C	450g
	LACTOSEFREE 無乳糖牛奶巧克力		
CL72S Supremo 62%,	Couverture Dark Bar 500g, <b>SUGARFREE</b>	31°-33°C	350g
		Vegan Confectionary Mass	
素食巧克力			
DF64E Vegan Choc Blanc 38%,	Confectionary mass White Organic Tabeing method 乳白巧克力	30°-32°C	
DF69E Vegan Choc Brun 44%,	Confectionary mass Brown Organic 牛奶巧克力	30°-32°C	