



Magic Temper®

マジックテンパー
MT-1.5K

Magic Temper®

ALPHA

マジックテンパー
MT-α



マジックテンパー

クーベルチュールのコーティング、グラサージュ、プラリネ、ガナッシュ、フィリングなど、シードによるテンパリングを簡単に行うことができます。安定したV型結晶を製造し、カカオバターをポマード状に保ちます。

1日の生産量チョコレート70kgを目安に、テンパリングにご使用いただけます。

エージングに時間を要するガナッシュの時間短縮や吹付の際の色素入りカカオバターのテンパリングにも有効にご使用いただけます。



Magic Temper®

ご使用のメリット

1. 簡単で安定したテンパリング

精度の高い結晶により、ファットブルームも軽減できます。

2. ガナッシュ・プラリネの結晶化促進

通常より高い温度で作業することができ、カットするまでの時間を短縮することができます。

3. 色素入りカカオバターのテンパリング

モールドの型離れが良く、きれいなツヤを出すことができます。

使用方法



step.1 マジックテンパーにカカオバターを投入し、5時間保温するとポマード状で安定。



step.2 全体を混ぜ合わせ、チョコレート分量の0.1%~1.0%のシードを加えて攪拌するだけ。



お手持ちのモバイルで温度管理
(マジックテンパーαのみ)

マジックテンパー 製品仕様

MT-1.5K

- 外形寸法：W237×D277×H292mm
- 重 量：4.5kg
- 容 量：1.5kg
- 電 源：単相100V 50/60Hz 65W
- 温度設定：+30.0℃~+35.0℃
- 設定間隔：0.1℃毎

□お手入れについて

- ・タンク内は洗剤を含ませた温水で清掃して下さい。
(容器は取り外せません。)
- ・本体は防水ではないためご注意ください。

MT-α

- 外形寸法：W200×D200×H100mm
- 重 量：2kg
- 容 量：500g
- 電 源：単相100V 50/60Hz 60W
- 温度設定：+30.0℃~+35.5℃
- 設定間隔：0.1℃毎

□ご注意

- ・必ずゴムベラをご使用下さい。
- ・タンク内にカカオバターが付いた状態で蓋をし電源を切った場合、カカオバターが固まり、蓋が開かなくなる場合があります。

精度の高いテンパリングにより、ファットブルームのリスクを軽減できます。
マーブル台でのテンパリングに比べて衛生的に作業でき、異物混入のリスクも軽減できます。また、チョコレートの機械耐性がよくなり、充填機やワンショットデポジッターやエクストルダーなどを使用する際も効果を発揮します。