

Notice d'utilisation – Mélange de soja 6WC0053+L

1. Fusion du mélange

- Chauffer le mélange de soja entre **80 et 90 °C** afin d'assurer une fusion complète.
 - Le produit est considéré comme correctement fondu lorsqu'il est **clair, homogène et exempt de particules solides ou de turbidité**.
 - Maintenir le mélange au-dessus de son point de fusion (53 °C). Recommandation : conserver entre **60 et 65 °C** durant plusieurs heures avant le coulage.
 - En cas de stockage prolongé, procéder à un **réchauffage à 80–90 °C** pour garantir une fusion adéquate.
 - **Ajout de parfum** : incorporer juste avant le coulage, lorsque la température se situe entre **58 et 70 °C**.
-

2. Préparation des contenants

- Vérifier la propreté des contenants et éliminer toute poussière ou particule.
 - Fixer la mèche sélectionnée **au centre de la base** du récipient.
 - Recommandation : **préchauffer les verres entre 25 et 32 °C** avant utilisation.
-

3. Coulage

- Réaliser le coulage **lentement et régulièrement**, à une température comprise entre **58 et 70 °C**.
-

4. Cristallisation

- Laisser refroidir et durcir le produit à **température ambiante**, sans accélération artificielle, afin d'éviter la formation de fissures ou de bulles.
 - Espacer les contenants afin de limiter la dissipation thermique et les variations de température.
 - Placer une **couche de carton** sous les récipients pour favoriser une isolation thermique et un refroidissement homogène.
-

5. Recommandations complémentaires

- L'oxydation des corps gras est favorisée par la température, la lumière, l'oxygène et la présence de catalyseurs métalliques. Éviter de conserver les graisses à **températures élevées prolongées**.
- La **température optimale de coulage** dépend :
 - de la taille du moule,
 - des conditions ambiantes,
 - de la nature des ingrédients.
- Il est **recommandé d'effectuer des essais à petite échelle** avant tout coulage en grande quantité.