

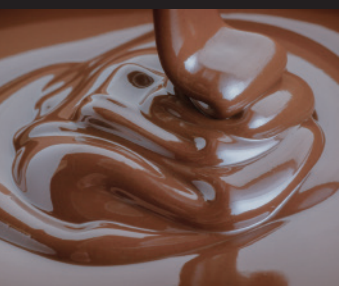


テンパリングの救世主!

# マジックテンパー

**Magic Temper**<sup>®</sup>

クーベルチュールのテンパリングに必要な  
V型結晶(カカオバター)を、ポマード状に保つポータブル機。  
面倒なテンパリング作業が  
V型結晶を入れて混ぜるだけで完了!



**Magic Temper**<sup>®</sup>

ご使用のメリット

## 1. 簡単で素早いテンパリング

チョコレート分量の1%のV型結晶(カカオバター)を加えれば完了!

## 2. ポマード状でチョコレートにすぐ馴染む

## 3. 最適な状態で常に保温可能

いつでも使いたい時に使えます!

# 前日に材料をセットするだけ!翌日すぐ使える!

## マジックテンパーの使い方



Step 1 **電源を入れる** (テンパリング使用の前日)

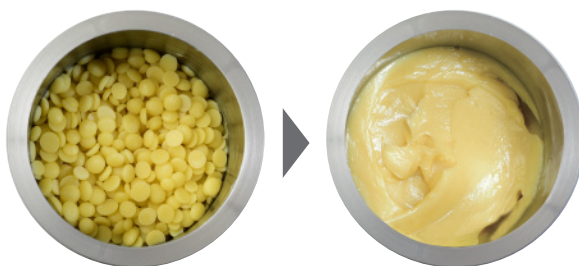
Step 2 **温度設定**

- ① ⊖ボタンを1回押すと、温度表示が点滅する
- ② 点滅中に ⊖ ⊕ で温度を設定する
- ③ そのまま5秒間置くと新たな設定温度がプログラムされ、タンク実温が表示される

Step 3 **材料投入**

- ① タンクに、ピストール状またはドロップ状のカカオバターを投入する
- ② そのまま保温しておく

約半日



固形

安定したV型結晶



Step 4 **V型結晶を取り出す**

※全体がポマード状になっていなければ、バーミックスを掛けなめらかにしてから使用する

**チョコレート分量の1%のV型結晶を加えてテンパリング完了!**



### □仕様

サイズ: W237×D277×H292mm  
 重量: 4.5kg  
 容量: 1.5kg  
 電源: 単相100V 50/60Hz 65W  
 調整範囲: 30-35度  
 調整温度: 0.1度単位

### □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可能です(本体容器は取り外せません)。
- ・本体操作盤などは防水でないためご注意ください。

### □ご注意

- ・必ずゴムベラをご使用ください。
- ・タンク内入口付近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。



**Savy Goiseau エンローバー XM180 と併せてのご使用もおすすめてです。詳しくはお問い合わせください。**