

les recettes d'Alice

Réalisez vous-même vos chocolats



INGREDIENTS

Chocolat en pastilles
Garniture au choix



chocolat



Festif



cher



4 heures



15 minutes



difficile

MATERIEL NECESSAIRE

Bain marie / thermo sonde / moule silicone

PREPARATION ET REALISATION

1-Faites fondre les 2/3 du chocolat au bain-marie en mélangeant. Ne pas trop chauffer ou cuire! la température doit être à 52° pour le chocolat noir /44° pour le chocolat au lait /40° pour le chocolat blanc

2-Retirez de la source de chaleur et incorporez le 1/3 restant. Mélangez à la cuillère jusqu'à la fonte complète. La température du chocolat va rapidement descendre à 29° pour le chocolat noir /28° pour le chocolat au lait/ 27° pour le chocolat blanc.

3- Réchauffez légèrement si le chocolat n'est pas totalement fondu ou s'il épaissit pendant le travail. Le chocolat va remonter en température de 32° pour le chocolat noir / 30° pour le chocolat au lait/ 29° pour le chocolat blanc

CONSEILS ET ASTUCES

Utiliser le chocolat en pastilles comme les professionnels plus facile à peser et à travailler

les recettes d'Alice

Réalisez vous-même vos chocolats



INGREDIENTS

Chocolat en pastilles
Garniture au choix



chocolat



festif



cher



240 minutes



difficile

MATERIEL NECESSAIRE

Bain marie / thermo sonde / moule silicone

PREPARATION ET REALISATION

4-Laver et essuyer convenablement vos moules silicones.

5-Appliquer au pinceau une première couche de chocolat afin de former la coque du futur chocolat. Réserver au frais le temps que le chocolat se solidifie. Réaliser cette opération 2 ou 3 fois.

Plus vous appliquez de couches, plus la coque sera épaisse.

6-Garnir les cavités d'une boulette de pâte d'amande, de chocolat blanc, d'une ganache, d'une mousse.

7-Lisser le chocolat et mettre au frais pendant 3 heures minimum.

8-Démouler vos chocolats.

CONSEILS ET ASTUCES

Préparer un bol avec des glaçons pour éventuellement diminuer la température du chocolat

Alice Délice



Alice Délice

