

les recettes d'Alice

Réalisez vos minis tablettes au chocolat



chocolat



Festif



cher



20 minutes



15 minutes



difficile

INGREDIENTS

Chocolat en pastilles
Garniture au choix

MATERIEL NECESSAIRE

Bain marie / thermo sonde / moule silicone

Faire fondre le chocolat

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

Alice Délice

