

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-Appiquer 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.
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

