



N°010 – Chocolats de Pâques



Facile 🟡 **Préparation:** 30 minutes 🟡

Pour 56 empreintes d'un moule à friture:

- 250 g de chocolat
- 1 moule spécial chocolat



La Préparation

Tempérer le chocolat : Il s'agit de faire fondre le chocolat d'une certaine façon, pour le rendre brillant au démoulage.

Voici les différentes étapes :

Première étape : la fonte.

- Disposez le chocolat coupé en petits morceaux ou les pistoles dans un récipient.
- Faites ensuite fondre le chocolat au bain-marie.
- Quand le chocolat commence à fondre, remuez avec une spatule pour obtenir une pâte homogène. Surveillez la température du chocolat ; elle ne doit pas dépasser **50-55°** sinon, le chocolat cuit et c'est fichu !

Deuxième étape : le tablage.



- À ce stade, il s'agit de refroidir le chocolat pour qu'il atteigne **25 à 28°C**. Je plonge le récipient dans un peu d'eau froide.

Troisième étape : la mise au point.

- Remplacez le récipient sur le bain-marie et faites chauffer jusqu'à **30-32°**. Ça va vite, alors il faut AN-TI-CI-PER.
- Vous devrez le maintenir à cette température tout au long de son utilisation.
- Si jamais vous dépassez cette température, rien n'est perdu, mais il faut recommencer : refroidir puis réchauffer

Quatrième étape : le moulage.

- Vous venez d'accomplir le plus difficile ! A l'aide d'un pinceau, enduire légèrement le fond du moule avec le chocolat afin de remplir les détails décoratifs.
- Versez le chocolat dans le moule, répartissez-le dans chaque sujet avec une spatule et enlevez l'excédant de chocolat en raclant avec la spatule.
- Tapez doucement le moule sur la table de travail pour faire remonter et éliminez les éventuelles bulles d'air emprisonnées dans le chocolat.
- Une fois refroidi, le chocolat se rétracte : vous pouvez donc facilement démouler vos créations !
- Attendre quelques heures, jusqu'à ce que le chocolat soit complètement refroidi.
- Pour démouler, il faut retourner le moule, et le taper fortement une fois sur la table. Ça fait du bruit, mais c'est fait !

