

Moulages de Pâques

Recette pour 4 personnes

Description

Moulage de chocolat noir avec décor de la pièce (œuf, lapin, etc)

L'astuce du chef

La conservation de la plupart des chocolats doit se faire dans un endroit SEC et n'excédant pas les 15°C/59°F. Idéalement, lorsque que vous manipulez du chocolat, utilisez des gants de plastique pour éviter de le marquer de vos empreintes de doigts. La raison est que votre corps dégage une chaleur qui avoisine les 27°C, donc sans aucune difficulté vous allez marquer le chocolat. Vous pouvez trouver du ruban rhodoïd dans les magasins DeSerres.

Ingrédients

Moulages de Pâques

- 1250 Gr Chocolat noir
- 65 Gr Chocolat blanc
- 150 Gr Riz soufflé (rice crispies)
- 1 Feuille(s) Rhodod

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**

Les Moulages de Pâques

Cristallisation du chocolat noir et du chocolat blanc (réalisation de la courbe des températures).

Températures d'utilisations :

- Chocolat Noir 30-32°C
- Chocolat Blanc 27-29°C
- Chocolat Lait 29-30°C

À l'aide de la feuille et du ruban Rhodoïd, réalisez le moulage ainsi que les oreilles et les yeux. Pour cela nous allons utiliser un cornet en papier dans lequel nous allons couler du chocolat (le crayon du pâtissier).

Bon appétit!