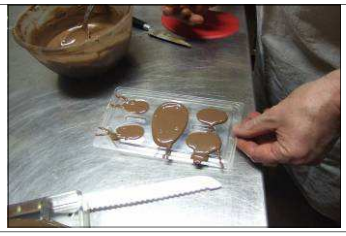
Les chocolats de Pâques

Faire fondre le chocolat soit au micro-ondes soit au bain - marie puis mettre du chocolat en morceau pour le refroidir l'ensemble. Bien mélanger pour obtenir une bonne température (30°). Pour vérifier prendre une lame de couteau, la tremper dans le chocolat, la mettre au frais, le chocolat doit se décoller de la lame. Si le chocolat fond sous les doigts, il est encore trop chaud, remettre alors du chocolat en copeaux.



Verser le chocolat dans un moule. Attendre quelques minutes (le chocolat commence à prendre autour du moule) puis renverser le moule pour le vider. Ebarber le chocolat (couper les coulures).
Mettre le moule au frais et **non au froid.** Attendre environ 30' pour démouler, ensuite coller les moitiés d'œufs ensemble puis décorer selon son goût. Exemple fig. 1 pour une charrette.

Fig 2

Fig 1

La décoration : une glace royale.
Monter 20 gr de blanc d'œuf et 150 gr de sucre glace et quelques gouttes de citron. Décorer au cornet

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !