

Moulages de sujets en chocolat (Pâques, Halloween, Noël)

Recette pour 12

Description

Apprenez à réaliser des moulages comme des professionnels. Apprenez les connaissances des techniques du chocolat. Maîtriser les différentes températures qui vous permettront de réaliser les sujets de votre choix et faire plaisir à votre entourage.

Ingrédients

Chocolat Noir, Lait, Blanc ou de couleurs

- 2 Kg Chocolat noir
- 2 Kg Chocolat au lait
- 2 Kg Chocolat blanc

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Les températures

Cristalisations

Chocolat Noir (couverture)

31/32 C

Chocolat au Lait (couverture)

28/29 C

Chocolat blanc

26/27 C

Bon appétit!