

Plaquettes de chocolat |

Recette pour 12 tapas



Description

Techniques des températures du chocolat

L'astuce du chef

Il existe plusieurs manières de tempérer un chocolat, il existe aussi différentes appellations pour cette technique.

Ingrédients

Plaquettes chocolat

- 200 Gr Chocolat noir
- 200 Gr Chocolat au lait
- 200 Gr Chocolat blanc

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Plaquettes de chocolat

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

Températures d'utilisation : Chocolat Noir 30°C/32°C, Chocolat Blanc 27°C/29°C, Chocolat Lait 29°C/30°C.

À l'aide de la feuille de Rhodoid, étalez uniformément le chocolat tempéré sur toute la surface. Une fois le chocolat durci, à l'aide d'un emporte-pièce du diamètre intérieur de la vaisselle utilisée, détaillez vos cercles sur le chocolat durci en pressant suffisamment. Afin de réaliser un anneau, répéter l'opération avec un autre emporte-pièce plus petit pour le trou du centre. Réservez les anneaux de chocolat dans un endroit sec et tempéré, surtout pas d'humidité.

Bon appétit!