

# 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 Rhodoïd, 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!**