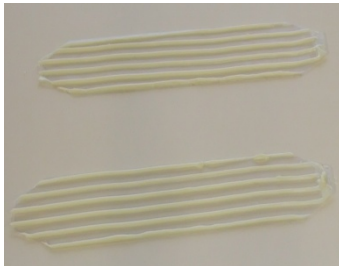


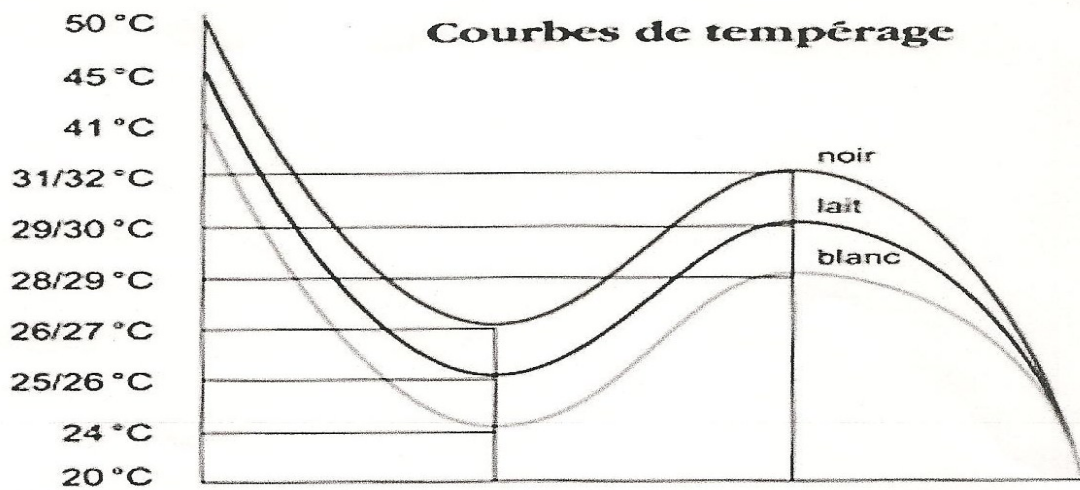
Atelier du CHOCOLAT



Application d'une 1^{ère} couche de chocolat blanc à la spatule.

Séchage des rubans de chocolat au lait.

Nota : veiller à bien respecter les températures ambiantes pour le travail des chocolats.



Début Refroidissement Réchauffement Utilisation

www.cuisinerdomicile.fr

Materiels et recettes journée chocolat

Ganache Truffles		Ganache Praliné		Praliné Rocher	
Couverture chocolat	100%	Couverture chocolat	30%	Couverture lacté	30%
Crème fleurette	50%	Crème fleurette	50%	Beurre de cacao	10%
Arôme /alcool	QS	Praliné confiseur	100%	Praliné confiseur	100%



Coques de dauphins au chocolat blanc à effets dits mouchetés chocolat au lait.



Coques au chocolat au lait aux décors de chocolat blanc.



Carrés de chocolat noir fourrés de ganache et losanges croquants au chocolat au lait.

