

Sucettes chocolat chaud (au lait)

Ingredients
200g de chocolat au lait
des topping

Étape de la recette

- Pour 4 sucettes - en utilisant le mme moule

Il va falloir temprer le chocolat !

Pourquoi ? : pour qu'il reste brillant et ne blanchisse pas, pour qu'il se conserve mieux et qu'il se tienne mieux

Comment ? : En lui faisait suivre une courbe de temprature

Pas de panique c'est pas aussi compliqu qu'il n'y parat !

On prpare tout : un bain marie d'eau chaude,un bain marie d'eau froide et biensr on s'arme d'un thermomtre, indispensable !

Faire chauffer au bain marie le chocolat en morceaux, jusqu' une temprature comprise entre 45 et 50C

- Je vous conseille de ne pas atteindre les 50C car cela continue de monter, mieux vaut l'enlever 45-46C -

Puis le mettre dans le bain marie d'eau froide pour le faire redescendre une temprature de 27-28C tout en mlangeant

Et pour finir le temprage, remettre le chocolat dans le bain marie chaud pour le faire remonter jusqu' 29-30C

Voil ! le chocolat au lait est tempr !!!

Verser le chocolat dans les empreintes, mettre le btonnet et parsemer de topping de votre choix

Mettre au frais 3h

Moi j'ai mis des smarties et des minischamallows

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr