



Sucettes chocolat chaud (au lait)

Ingredients

200g de chocolat au lait
des topping

Étape de la recette

- Pour 4 sucettes - en utilisant le même moule

Il va falloir tempérer 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 faisant suivre une courbe de température

Pas de panique c'est pas aussi compliqué qu'il n'y paraît !

On prépare tout : un bain marie d'eau chaude, un bain marie d'eau froide et bien sûr on s'arme d'un thermomètre, indispensable !

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

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

Puis le mettre dans le bain marie d'eau froide pour le faire redescendre à une température de 27-28°C tout en mélangeant

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

Voilà ! le chocolat au lait est tempéré !!!

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

Mettre au frais 3h

Moi j'ai mis des smarties et des minis chamallows