

Sucettes chocolat Halloween

by Cultures Sucre

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

- 250 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 30 g de beurre de cacao
- 2 g de colorant naturel en poudre liposoluble de votre choix



Étapes

Pour la décoration :

1. Faire fondre, au bain-marie, le chocolat blanc et le beurre de cacao.
2. Ajouter le colorant naturel de votre choix puis mixer le tout.
3. Maintenir le mélange à une température de 28°C.
4. Enfin, à l'aide d'un pinceau, décorer les moules avec le chocolat coloré.

Pour les sucettes :

1. Faire fondre le chocolat noir, au bain-marie, à 50°C, le refroidir à 27°C et le maintenir ensuite à 31°C.
2. Une fois la température atteinte, verser le chocolat dans les moules à sucettes et y déposer les bâtons.
3. Laisser prendre au frais durant 15 minutes.
4. Démouler délicatement et conserver à température ambiante.

Bonne dégustation !

À vos
tabliers les
p'tits
chefs !