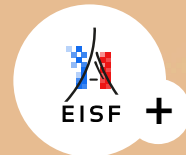


Chocolats de Pâques



Difficulté



2 œufs - 32 fritures



Préparation : 2h

Ingrédients



Chocolat de couverture noir 600 g
(65% de cacao au minimum)

Oeuf dentelle

- Garnir le moule à l'aide d'une poche à douille en dessinant la dentelle dans le moule.
- Nettoyer les bords du moule avec une corne si nécessaire. Retourner le moule et laisser cristalliser avant démoulage.
- Démouler les coques en appuyant légèrement sur les bords de la pièce pour la faire basculer.
- Faire fondre légèrement les demi-coques sur une plaque de cuisson chauffée à 30°C. Assembler les 2 demi-coques.

Fritures

- Garnir le moule avec la poche à douille. Nettoyer les bords du moule avec une corne si nécessaire. Les moules sont obturés. Laisser cristalliser 1 à 2 h avant le démoulage.
- Retourner le moule et taper légèrement le moule sur le marbre.

Réalisation



Tempéragé du chocolat noir

**Vous aimeriez apprendre à faire des moulages en chocolat ?
Suivez la formation de Chocolatier-confiseur de l'EISF.**

Oeuf nichoir

- Tremper et brasser le pinceau dans le chocolat pour que le pinceau prenne la température du chocolat. Chemiser le moule avec le pinceau en déposant une fine couche de chocolat sur le moule.
- Laisser figer 5 à 10 minutes minimum. La partie interne est mate et sèche.
- Verser le chocolat avec la louche sur 2 demi-coques. Remplir complètement le moule. Tapoter le bord du moule avec la spatule pour éliminer les bulles. Vider le moule dans le chocolat tempéré en le retournant doucement. Tapoter sur le moule avec la spatule pour faire couler le chocolat. Ébarber le moule avec un triangle ou une truelle.
- Retourner immédiatement le moule sur le film plastique et appuyer quelques secondes.
- Après 15 minutes, démouler les coques en appuyant légèrement sur les bords de la pièce pour la faire basculer.
- Retirer la pièce avec des mains gantées. Faire fondre légèrement les demi-coques sur une plaque de cuisson chauffée à 30°C. Assembler les 2 demi-coques.

Pour le toit, couler du chocolat sur une feuille guitare, étaler avec une spatule coudée, laisser cristalliser et découper avec un couteau d'office de forme carré. Pour le perchoir, couler du chocolat sur une feuille guitare, étaler avec une spatule coudée, laisser cristalliser et découper avec un emporte pièce rond.

Découper 2 ronds, un grand pour la base et un plus petit pour le perchoir. Utiliser un peu de chocolat pour coller votre oeuf sur la base ronde (grande).

Pour créer votre perchoir, faites un trou dans l'oeuf avec un emporte pièce en inox préalablement chauffé au sèche-cheveux. Déposer la partie découpée encore flexible à la base du trou créé de manière à matérialiser le perchoir.

À l'EISF, nous sommes convaincus que chacun de nous est pétri de talent, et nous nous engageons à accompagner tous ceux et celles qui veulent convertir ce talent en un métier essentiel. L'EISF : Formés pour vous former...

www.eisf.fr | Email : contact@eisf.fr | WhatsApp : 06 78 97 73 16

Formation
Eligible CPF

