

Recette de tablette de chocolat

Ingrédients :

- 250g de fève de caco (70% de la tablette de chocolat)
- 127,15g de sucre (30% de la tablete de chocolat)

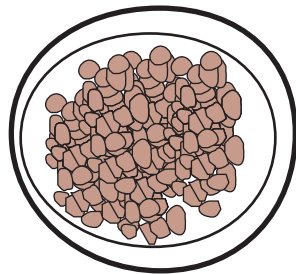
Ustensiles :

- Moule chocolat - 1 tablette
- Spatule triangulaire 10 cm
- Fouet
- Bol
- Papier sulfurisé
- Spatule raclette en bois



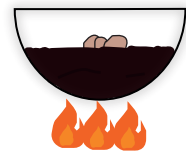
Etape 1 :

Verser 250g de fève de caco dans un bol.



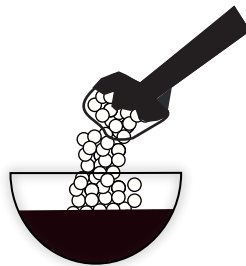
Etape 2 :

Faire fondre les fèves de caco au bain-marie en mélangeant doucement avec la spatule raclette en bois



Etape 3 :

Rajouter les 127,15g de sucre.



Etape 4 :

Mélanger le mélange à l'aide du fouet jusqu'à le rendre bien homogène.



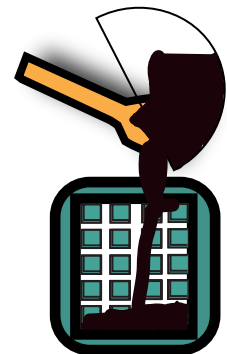
Etape 5 :

Laisser refroidir jusqu'à 27/28°C.



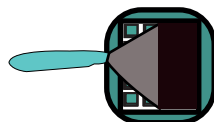
Etape 6 :

Verse le chocolat fondu dans le moule chocolat à l'aide de la spatule raclette en bois.



Etape 7 :

Racler le chocolat avec la spatule triangulaire sur toute la longueur de façon à répartir homogènement.



Etape 8 :

Retirer le moule délicatement afin de sortir la tablette de chocolat et la poser sur le papier sulfurisé.

