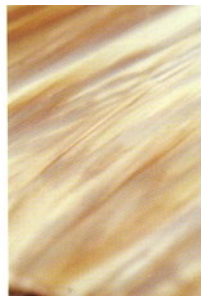
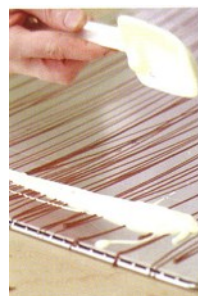




Sur une plaque inox sans rebord de 60 x 40 cm chauffée à 40° / 45°c
Etaler régulièrement 180g de chocolat noir à 40°/45°c
(vous pouvez effectuer cette étape avec un rouleau à peinture pour une production importante)
Passer 2 h minimum au réfrigérateur
Sortir la plaque et laisser tempérer jusqu'à ce que le chocolat devienne souple et malléable. (disposer près d'un source de chaleur si besoin)
Avec un triangle ou un couteau filet de sole, former des éventails.



Sur une plaque inox chauffée à 40° / 45°c, tracer, au cornet, des traits de chocolat noir à 45°c.

Etaler par-dessus 180g de chocolat blanc à 40°c.
Placer 2 h au réfrigérateur et sortir la plaque à température ambiante.

Lorsque le chocolat est redevenu malléable, former des éventails avec un triangle ou un couteau à filet de sole.

Les fils sur plaque congelée

Matériels et préparations

- Il est préférable de travailler avec un chocolat au point mais cela n'est pas obligatoire
- Plaque noire congelée ou plaque inox spécialement adaptée pour ce travail
- Cornet, palette, couteau



Sur la plaque préalablement congelée, tracer des traits au cornet.

A l'aide d'un couteau, décoller les fils et mettre en forme aussitôt.

Passer quelques minutes au réfrigérateur pour éviter la déformation.

Les feuilles de houx



A l'aide d'un pinceau, recouvrir une feuille de houx propre et parfaitement essuyée d'une couche de chocolat au point.

Laisser cristalliser (passer quelques minutes au froid si besoin)

Décoller délicatement.