



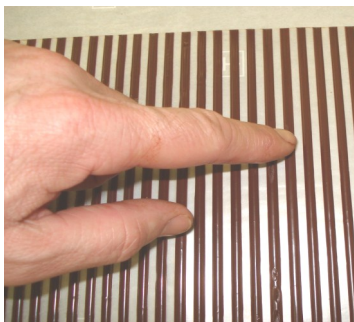
Matériels et préparations

- Chocolat au point (pré cristallisé)
- Bande de feuille guitare (variable selon la dimension du rouleau)
- Peigne à chocolat ou raclette
- Règle

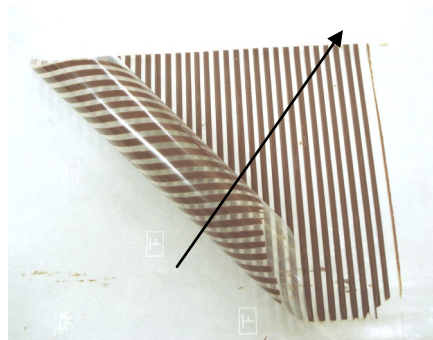
Les Fils de chocolat sont rapides à réaliser, ils apportent finesse et élégance à vos décorations. Toutes les formes se réalisent à partir d'une même technique, seule la mise en forme change.



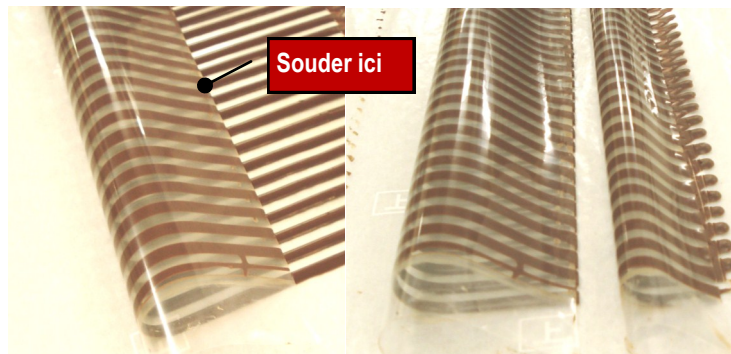
A l'aide d'une raclette et d'une règle ou d'un peigne à chocolat, tirer des traits droits sur un morceau de feuille guitare (1/4 de feuille en général) ou une bande de rhodoïd



Attendre que le chocolat ne colle plus au touché. Vous pouvez laisser les fils droits et stocker la feuille guitare entre deux plaques.



Pour les spirales, rouler la feuille guitare dans la diagonale et filmer ou scotcher. Avec la bande de rhodoïd, effectuer une vrille, maintenir ou bloquer dans une gouttière ou disposer dans un cercle pour former de grands arcs de cercle



Pour les boucles, rabattre la feuille de rhodoïd en veillant à ne pas se tromper de fils lors du raccord.

Presser aux extrémités pour souder le chocolat

Disposer debout dans une gouttière pour éviter que la feuille guitare ne s'affaisse.



ASTUCES

- Pour éviter que la feuille guitare glisse au moment de tirer la raclette, humidifier **très légèrement** le plan de travail **sous une partie** de la feuille guitare.
- Vous pouvez réaliser aisément une raclette en effectuant des encoches, avec un cutter, dans une raclette à vitre. Vous obtiendrez un meilleur résultat qu'avec un peigne à chocolat.