

### Matériels et préparations

- Chocolat au point (tempéré, pré cristallisé)
- Découper des rectangles à base de papier cuisson ou feuille guitare (exemple 15 x 10 cm)
- Préparer des cornets
- Peigne à chocolat
- Une corne
- Agrafeuse ou scotch adhésif



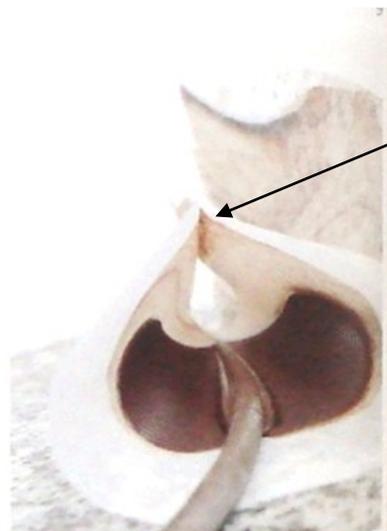
Dresser un boudin de chocolat légèrement conique au centre du rectangle de papier dans le sens de la longueur



Avec le peigne, tirer des traits ondulés en partant du centre du boudin.



Avec une corne, racler les extrémités des traits pour former et relier le contour de la feuille.



Agrafer  
ici

1. Replier la feuille de papier
2. Agrafer (ou scotcher) les bords du rectangle de papier au niveau de la pointe de la feuille en chocolat
3. Laisser cristalliser
4. Décoller le papier au moment de l'utilisation