



### Matériels et préparations

- Chocolats au point (pré cristallisé)
- Colorants liposolubles, beurre de cacao, cacao poudre
- feuille guitare (variable selon le travail à effectuer)
- Couteau d'office, découpoir, pinceau sec, brosse, etc...

Pour réaliser des décors avec du chocolat coloré, plusieurs techniques sont envisageables:

- Un marbrage avec un mélange partiel de chocolat blanc et chocolat noir
- Du chocolat blanc étalé sur du cacao en poudre ou du sucre glace coloré
- Du chocolat étalé sur un motif réalisé avec du beurre de cacao coloré



Incorporer un peu de chocolat noir dans du chocolat blanc.  
Étaler finement sur feuille guitare,  
Détailer dès que le chocolat est sec au touché.

Saupoudrer légèrement une feuille guitare de cacao poudre ou de sucre glace coloré.

Recouvrir d'une fine couche de chocolat blanc

Détailer dès que le chocolat est sec au touché.



Badigeonner une feuille guitare de beurre de cacao coloré. Le marbrage de 2 ou 3 couleurs donne un meilleur aspect.  
Commencer par la couleur la plus claire.



Vous pouvez ajouter une fine pellicule de poudre d'or et réaliser des motifs à l'aide d'un cure dent ou d'une palette.



Dès que le beurre de cacao est sec, recouvrir d'une fine couche de chocolat blanc.  
Détailer dès que le chocolat est sec au touché.



Certaines colorations ne contrastent pas assez sur le chocolat noir (exemple; vert, rouge foncé, bleu,...)

Dans ce cas il est nécessaire d'ajouter une fine première couche de chocolat blanc (photo 1) puis, dès que le chocolat est sec, une fine couche de chocolat noir (photo 2).

Découper et mettre en forme.

Laisser cristalliser et décoller la forme au moment de l'utilisation.

### ASTUCES

- Pour éviter que la feuille guitare glisse, humidifier **très légèrement** le plan de travail **sous une partie** de la feuille guitare.
- Laisser le chocolat bien cristalliser sur le beurre de cacao coloré avant de décoller les pièces découpées (4 heures minimum)
- Pour éviter que la plaque de chocolat se déforme lors de la cristallisation, la maintenir retournée bien à plat sous une plaque.