

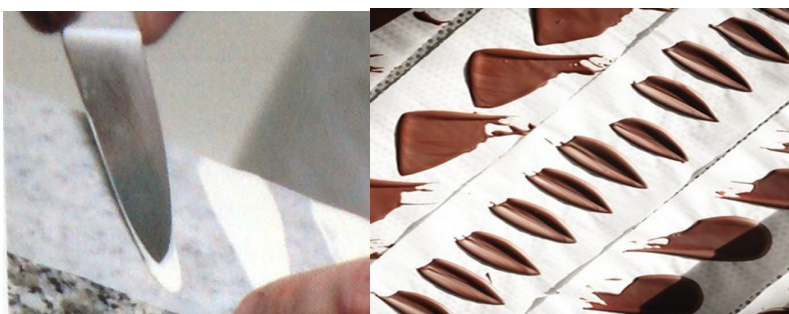


**Matériels**  
**et**  
**préparations**

- Chocolat au point (pré cristallisé)
- Bande de feuille guitare de 5 à 10 cm de large
- Couteaux / palettes inox / jeux de palettes coudées de peintre
- Gouttière (pour les pétales de fleurs )

Les pétales, dont les formes varient selon le matériel utilisé, peuvent servir à plusieurs utilisations:

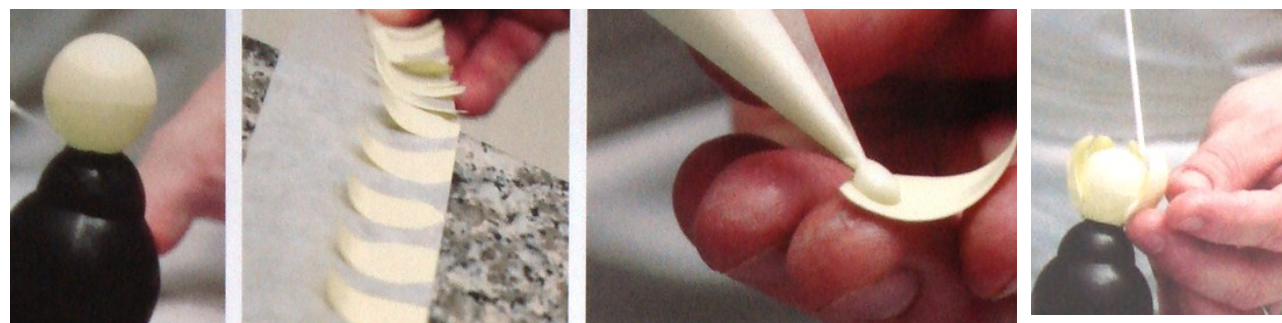
- Décorer le contour d'un entremets ou petit gâteau (photo 1)
- Décorer le dessus d'un entremets ou petit gâteau (photo 2)
- Réaliser un fleur (photo 3)



- \* Tremper la pointe d'un couteau ou d'une palette dans le chocolat
- \* Essuyer l'excédent de chocolat se trouvant au dos de l'ustensile
- \* Poser la pointe de l'ustensile sur la feuille et retirer l'ustensile en le soulevant



Courber les pétales en les disposant la bande de feuille guitare dans une gouttière si vous souhaitez réaliser une fleur ou donner du mouvement aux pétales.



Coller les pétales sur une boule de chocolat en partant du centre vers l'extérieur.

Vous pouvez réaliser des pétales de tailles croissantes en disposant les plus petits au centre et les grands vers les extérieurs.

Colorer en pulvérisant du chocolat coloré avec un pistolet à chocolat si besoin.

