



Matériels et préparations

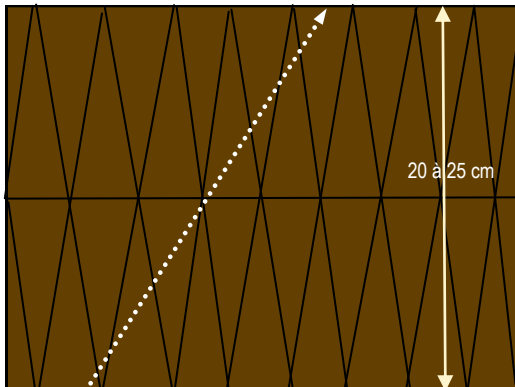
- Chocolat au point (pré cristallisé)
- Bande de feuille guitare (variable selon la dimension des triangles)
- Couteau d'office
- Film alimentaire ou scotch ou élastique souple



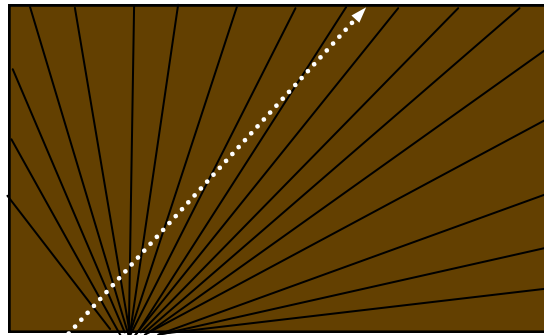
Étaler une fine couche de chocolat sur feuille guitare (1/4 de feuille)
Dès que le chocolat ne colle plus, découper des triangles sur la hauteur désirée.



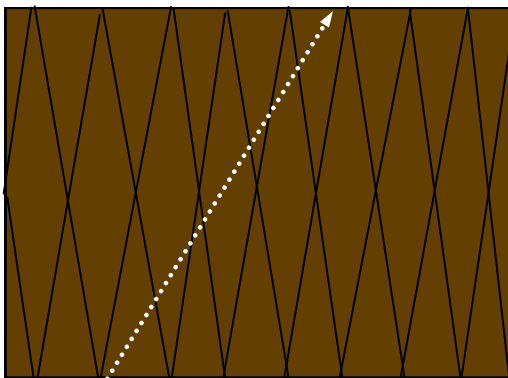
Rouler la feuille guitare dans sa diagonale.
Emballer avec du film alimentaire ou scotcher.
Déballer au moment de l'emploi



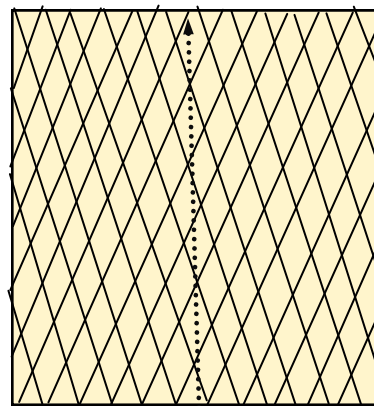
Pour des petits triangles, optimisez la feuille guitare en suivant le découpage suivant. Rouler dans la diagonale



Pour des triangles en dégradé de longueur, découper selon le croquis.
Rouler dans la diagonale



Pour des grands losanges, suivre le découpage suivant.
Rouler dans la diagonale



Pour des petits losanges, suivre le découpage suivant.
Rouler de la base vers l'autre extrémité.



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.
- Pour avoir une surface lisse, secouer légèrement la feuille guitare afin d'enlever les petites marques de palette