

Matériels et préparations

- Chocolat au point (pré cristallisé)
- Bande de feuille guitare (variable selon la dimension du rouleau)
- Pochoir en papier cuisson à la dimension du rouleau souhaité
- Cornet
- Film alimentaire ou scotch ou élastique souple



Les rouleaux quadrillés sont généralement utilisés comme éléments de décors :

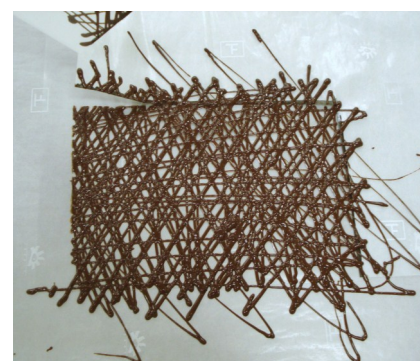
- sur un entremets (entiers ou coupés en biseau)
- Dans la conception d'un dessert à l'assiette (seul ou avec un tube de mousse disposé à l'intérieur)



Disposer un pochoir en feuille de papier cuisson sur un morceau de feuille guitare.



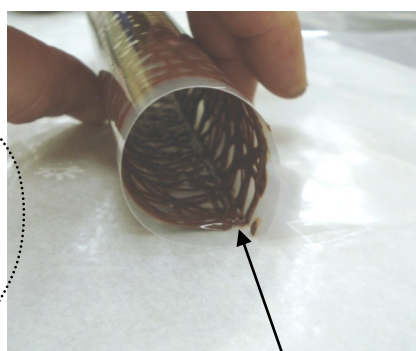
Avec le cornet, quadrillé la feuille guitare (traits fins) dans plusieurs axes pour obtenir un rouleau solide.



Enlever le pochoir en papier cuisson



Avec le cornet, tracer un bourrelet à la partie supérieure du quadrillage



Attendre légèrement que le chocolat commence à cristalliser et rouler la feuille guitare en ramenant la partie inférieure du quadrillage à fleur du bourrelet de chocolat de la partie supérieure.



Enrouler le rouleau de feuille guitare dans un morceau de film alimentaire ou fixer avec du scotch ou un élastique souple.

Conserver dans l'emballage jusqu'à utilisation.

Vous pouvez avec le même principe de quadrillage:

- Recouvrir une petite surface de feuille guitare
- Laisser légèrement cristalliser jusqu'à ce que le chocolat soit sec au touché
- Détailler des formes au couteau ou avec un découpoir