

# CHOCO'CHIC

*Cuillères chocolat chaud, préparation chocolat chaud cuillère, idées cadeaux de Noël Maison*

Cuillères en bois : <http://www.lsbio.fr/>

Moule en silicone :

Pour un moule en silicone de 18 mini-cannelés compter 500 g de chocolat

Chocolat à utiliser :

\* Chocolat Nestlé Dessert en grandes surface (Noir, Lait, Blanc, Caramel, Praliné, Corsé)

\* Chocolat Valhrona : (Budget plus élevé mais meilleur résultat, compter 6 € pour 200 grammes) disponible en pistoles sur internet <http://cook-shop.fr/>

Garnitures, décorations, accessoires

Sirop spécial café A'ROM : Disponible en boutique à pâtisser

Pour remplir des **micro-pipettes** (effet garanti !)

Autre idée pour remplir les pipettes : amaretto, liqueurs...

Pour la décoration des CHOCO'CHIC: Caramel, amande, noisette, mini-Marshmallows Vahinés...



Décoration des cuillères en bois :

Technique de l'embossage pour réaliser le motif

[http://www.youtube.com/watch?v=0DuXKCRCoT4&feature=player\\_embedded](http://www.youtube.com/watch?v=0DuXKCRCoT4&feature=player_embedded)

(Possibilité de décorer les cuillères en bois à l'aide d'un pyrograveur)

## Travail du chocolat

Pour faire fondre le chocolat, étape très importante pour éviter les catastrophes (chocolat brûlé, blanchiment du chocolat au séchage)

Quelques astuces pour obtenir une texture lisse, une bonne fluidité et un brillant indispensable pour de beaux chocolats:

Toujours travailler le chocolat au bain-marie pour ne pas le surchauffer.

Le bol doit être suffisamment grand pour tenir au dessus du niveau de l'eau sans contact direct avec l'eau chaude. Utiliser uniquement la vapeur d'eau pour faire fondre le chocolat doucement.

Mélanger sans cesse à l'aide d'une spatule pour obtenir une température de cuisson uniforme

Ne jamais ajouter de liquide (lait ou eau) dans le chocolat fondu

Tout ajout (noix, noisettes, fruits...) doit se faire au moulage

Pour la méthode sans thermomètre, faire chauffer 2/3 du chocolat au bain-marie.

Ne pas faire chauffer le chocolat trop fort. (par ex. chaleur des plaques de cuissons 3/6).

Une fois le chocolat fondu, sortir le bol de la casserole et ajouter le reste du chocolat coupé en très petits morceaux.

Le chocolat doit être très tiède.

## Montage des cuillères en chocolat

Remplir une poche à douille de chocolat fondu, puis remplir les empreintes à cannelés.

Attendre que le chocolat durcisse un peu (env. 20 min).

Introduire une petite cuillère en bois dans l'empreinte à cannelé, une pipette remplie de sirop ou de liqueur et une garniture.

## Exemple de composition : à développer selon vos envies

*Chocolat noir + pipette amareto + Amande*

*Chocolat au lait + pipette Noisette + Noisette*

*Chocolat blanc + pipette Vanille + Mini Marshmallows*

## Démoulage

Démouler les cuillères en chocolat environ 3 heures après le moulage.

## Finition

Placer les CHOCO'CHIC dans des sachets confiseurs (appelé aussi sachets cellophane).

Fermer le sachet avec du ruban adhésif.

Placer un carton en haut du sachet pour une plus belle finition :

Intérieur  
du carton  
de fermeture  
(face cachée)

Le mode d'emploi se trouve à l'intérieur du carton. Cela reste donc assez discret



Faites chauffer une tasse de Lait.  
Plongez la cuillère de CHOCO'CHIC dans le lait chaud.  
Remuez la cuillère jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu dans le lait.

Extérieur  
du carton  
de fermeture  
(face visible)

Possibilité de réutiliser la méthode de l'embossage



Pour :

De la part de :

## Fixation du carton de fermeture

- Percer des trous à l'aide d'une pince perforatrice de type ARTEMIO



- Fixer à l'aide d'attaches parisiennes



ENJOY !

N'oubliez pas de m'envoyer quelques photos de vos réalisations

Les Malices de Candice