



Décors chocolat noir, lait, blanc

j.boucher8@laposte.net



Entremet royal chocolat

Décors réalisé en chocolat noir, lait, blanc.

Pour réaliser se décors:

Faite fondre du chocolat selon les méthodes de travail en respectant les température.

Étaler le chocolat sur une feuille de rhodoïd et attendre qu'il cristallise.

Une fois cette étape, réaliser des triangles avec une règle environ 10cm.

Puis enrouler votre feuille de rhodoïd sur un rouleau à Pâtisserie.

Puis conserver au frigo où a température ambiante pour le décors de votre gâteau.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr