



Cela faisait longtemps que je voulais faire mes chocolats toute seule comme une grande, eh bien ça y est !

Après une formation chez notre chère ZAZA, une ambassadrice que vous connaissez bien maintenant, je me suis lancée. Et oh surprise j'ai réussi, j'ai choisi le moule pour faire les barres, j'ai garni mes barres de croustillant speculoos, chocolat Ghana et des pétales de maïs.

Pour la courbe de température je me suis simplifiée la vie avec le beurre de cacao Bary. Je fais fondre mon chocolat, 45°C, j'ajoute mon beurre de cacao, je le laisse redescendre à 20 °C et je table (je verse dans le moule).

Je mets au frais, je garnis de mon croustillant et couvre à nouveau de chocolat, quelques pétales et zou ! au frais. Hyper simple à démouler et méga gourmand !





rhoooooo
les courses :
moule barres 11€90
chocolat Ghana : 15€90 1 kg
beurre de cacao : 3€90
Croustillant speculoos : 6€50

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