

# Chocolats croustillants

Ingrédients (Pour une plaque de 30 chocolats):

- 390 gr de chocolat blanc, noir ou au lait
- Si c'est du chocolat blanc 45 g de beurre
- Eventuellement ajouter 1% de beurre de cacao
- 60 g de crêpes dentelle.
- 

Températures idéales pour le chocolat :

- Chocolat blanc : 29°
- Chocolat au lait : 30°
- Chocolat noir : 31-32°

Recette :

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre éventuellement 1 min au micro ondes



2. Emitter les crêpes dentelle.



3. Ajouter les crêpes dentelles lorsque le chocolat est de préférence à température idéale (voir tableau ci-dessus) et remplir les alvéoles du moule. Pour refroidir le chocolat l'aérer en à l'aide de la spatule



4. Tapoter sur la table pour aplatir la surface (le moule en silicone est placé sur une plaque rigide)



5. Mettre 2 heures au frigo pour le chocolat blanc (à cause du beurre) ou dans un endroit frais le temps que le chocolat redurcisse
6. Démouler délicatement.

