

Déco tuile en chocolat

Une petite déco toute simple...

Ingrédients :

- * quelques carreaux de chocolat pâtissier (noir, lait ou blanc)
- * 1 peu d'eau froide
- * or alimentaire



Préparation :

Pour décorer un gâteau, une mousse au chocolat, rien de tel qu'une petite déco en chocolat. J'ai testé la déco la plus simple comme une « tuile » en chocolat.

Il faut quelques heures devant soi ou au mieux le faire la veille !

Les puristes font cela dans les règles de l'art mais moi j'ai toujours du mal avec les diverses températures de chocolat donc je vous livre ma manière, pas du tout pro avec un résultat ni brillant ni lisse mais qui fait tout à fait son petit effet !

Je fais fondre mes quelques carreaux au micro-ondes avec un peu d'eau dedans. On peut utiliser un bain marie aussi mais là comme il y a peu de chocolat et je veux juste que cela fonde, je passe par le micro-ondes.

Pendant que cela fond (quelques secondes), étaler une feuille de papier sulfurisé.

Quand le chocolat est fondu, le verser immédiatement en longueur sur le papier sulfurisé. Bien l'étaler avec une spatule. On peut vraiment vraiment étaler même si cela devient presque transparent ! Plus c'est fin plus cela refroidira et sera utilisable rapidement. Si vous voulez des morceaux plus épais, il faudra laisser refroidir toute la nuit ! Moi il y avait quelques « grumeaux » mais au final, une fois froid, le résultat était sympa !

Si vous n'avez pas beaucoup de chocolat, le papier va même se recourber, ce n'est pas grave sauf si vous voulez vraiment des morceaux à plat (dans ce cas lester les bords). Moi je vais faire exprès d'avoir des bords arrondis donc je vais au contraire mettre mon large papier sulfurisé entre 2 éléments pour recourber les bords.

Ensuite laisser refroidir et utiliser le moment venu des morceaux du chocolat qui se décolleront tout simplement.

On peut faire des plumes aussi en utilisant un peigne. On met un filet de chocolat, on étire de chaque côté en utilisant le peigne et en laissant une « arête » centrale pour rigidifier tout ça.

On peut faire des ronds : il suffit de mettre 1 goutte de chocolat sur du papier sulfurisé, le recouvrir de papier et l'écraser avec un verre par exemple.

Pour faire une coupe en chocolat, il suffit de poser la feuille badigeonnée de chocolat sur un bol à la renverse et laisser refroidir ainsi...

Si on a un peu d'or alimentaire, on peut en mettre une touche sur la tuile !

Astuces :

Je n'ai testé qu'avec du chocolat noir...

La déco n'aime pas le froid donc mettre au dernier moment !