



Le chocolat de modelage

Ingrédients :

avec du chocolat **BLANC**

400g Chocolat blanc, en morceaux
60ml Sirop de maïs

Vous pouvez remplacer le sirop de maïs par :

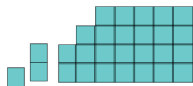
100g Glucose
60g Sucre glace
2cc Eau

avec des **CANDY MELTS**

280g Candy Melts
80ml Sirop de maïs

Vous pouvez remplacer le sirop de maïs par :

70g Glucose
40g Sucre glace
1cc Eau



avec du chocolat **AU LAIT**

400g Chocolat au lait, en morceaux
90ml Sirop de maïs

Vous pouvez remplacer le sirop de maïs par :

130g Glucose
50g Sucre glace
3cc Eau



1 Couper le chocolat en petits morceaux, de sorte qu'il fonde uniformément.

Déposer vos morceaux de chocolat dans un grand bol résistant à la chaleur et passer-le au micro-ondes pendant 30 secondes. Après ces 30 secondes, mélanger le chocolat à l'aide d'une spatule. Mettre encore une fois au micro-onde pour 30 secondes et mélanger à nouveau. Recommencer l'opération si votre chocolat n'est pas encore fondu.

2 Ajouter le sirop de maïs au chocolat fondu en mélangeant avec une spatule. Attention à ne pas trop mixer! Cela va très vite pour que votre chocolat obtienne la bonne consistance. Déposer ensuite votre chocolat de modelage sur un film alimentaire et refermer sans laisser d'air. Mettre au frigo pendant environ 12h et votre chocolat de modelage est prêt!



Astuce de Miss Kitsch :

Vous pouvez ajouter du colorant en pâte à votre sirop de maïs avant de le mélanger avec votre chocolat.