

Éclats de chocolat pour la Saint-Valentin en tuto vidéo



Cette année, ce ne seront pas des pralinés. Pour cette Saint-Valentin, nous vous proposons aujourd'hui des éclats de chocolat faits maison avec des toppings au choix.

Les cadeaux personnalisés ne sont pas seulement à la mode, ils montrent aussi au destinataire que l'on a vraiment pensé à lui ou à elle en les préparant. Surprends ta bien-aimée ou ton chéri le 14 février avec des éclats de chocolat qui seront à son goût et que tu auras faits toi-même.

Ton chéri adore les Smarties, les Oreos ou les ours en gomme? Alors, ils doivent être parsemés sur tes éclats de chocolat! Ton amie aime le sucré-salé? Alors, décore ses éclats avec des cornflakes, du pop-corn ou des bretzels salés. Si ta moitié est plutôt gourmande, la fleur de sel, les fruits confits ou le croquant raffiné seraient des ingrédients de choix pour le topping.

Joliment emballés dans un petit sachet ou une boîte cadeau avec un message personnalisé, les éclats de chocolat sont un délicieux présent pour la fête des amoureux.

- 200 g de chocolat blanc
- 200 g de chocolat noir; astuce: celui de la marque Denner a un goût super et est avantageux
- Une poignée de chaque topping, comme des biscuits émiettés, des fruits secs, des noix, des canneberges, etc.

Éclats de chocolat blanc

1. Placez les deux tablettes de chocolat blanc côte à côte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, de sorte qu'elles se touchent sur le long côté.
2. Faites-les fondre pendant environ 18 minutes au milieu du four préchauffé à 45 degrés.
3. Étalez légèrement le chocolat fondu à l'aide d'un couteau ou d'un instrument similaire, de sorte que la couche soit juste un peu plus fine qu'elle ne l'était au départ.
4. Saupoudrez de toppings au choix et laissez refroidir et durcir dans un endroit frais ou froid (pas au congélateur!).

Cassez-le en morceaux une fois durci.

Éclats de chocolat noir

1. Cassez les tablettes de chocolat noir en gros morceaux.
2. Faites fondre lentement $\frac{2}{3}$ des morceaux (environ 140 g) au bain-marie. Ce faisant, veillez à ce que la casserole ou le bol ne touche pas l'eau, mais que le chocolat fonde uniquement grâce à la vapeur d'eau, sinon la température est trop élevée.
3. Lorsque le chocolat est complètement fondu, retirez la casserole du bain-marie et ajoutez le reste du chocolat en remuant constamment.
4. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé, versez-y le chocolat fondu en une couche épaisse que vous étalez légèrement.
5. Saupoudrez de toppings au choix et laissez refroidir et durcir dans un endroit frais ou froid (pas au congélateur!). Cassez-le en morceaux une fois durci.

Temps de préparation: env. 30 minutes sans refroidissement