

CHOCOLAT DE NOEL

Recette proposée par Thierry Vincent



Préparation : 3 h - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 10 personnes

- 500 G de chocolat noir
-

1. Dans la cuve, ajoutez minimum 500 g de chocolat
2. Lancez le programme EXPERT 2A 50-55 degrés maxi 30 mn. Vérifiez que vous n'avez plus de morceaux. Si c'est le cas continuez 10 mn à 50mn. Très important ne pas dépasser les 55 degrés. Passez la spatule sur le bord de la cuve.
3. Re-lancez le programme EXPERT 1A 26 degrés 45 mn, le chocolat doit avoir épaissi
4. Lancez le programme EXPERT 2A 31/32 degrés 20 mn
5. Avec un pinceau, chemiser vos moules avec le chocolat
6. Vous devez plus voir le fond des moules. Raclez les bords des empreintes, mettre au frigo 45 mn à 1 h
7. Ajoutez votre pâte à tartiner (recette Magimix), raclez pour pas laisser dépasser
8. Recouvrez intégralement les moules de chocolat avec la spatule, raclez bien de façon à n'avoir que le chocolat apparent.
9. Laissez refroidir 1h 30 au frigo.
10. Démoulez en tapant sur le bord des moules.

Astuce du chef :

Bien suivre les températures, vous pouvez vous servir d'un thermomètre si besoin

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Thierry Vincent