

Recette sucettes en chocolat

Ingrédients :

200 gr de chocolat noir de cuisine

100 gr de chocolat blanc ou lait de cuisine

Graisse de coco

Arômes naturels au choix

Au choix : Smarties, mini chamallows,

Perles sucrées colorées,

Noisettes ou amandes concassées.

Pour les sucettes en chamallows :

Grands chamallows

Perles colorées, Smarties

Chocolat blanc ou/et noir de cuisine.

Graisse de coco.

Matériel :

Bâtons de glace ou à sucette.

Casserole pour l'eau chaude du bain marie.

Casserole en téflon pour éviter que le chocolat ne colle.

Fouet en silicone.

Spatule en silicone ou bois.

1. Faire fondre en bain marie le chocolat noir (ou chocolat blanc ou lait selon les goûts) avec 3 cuillères à soupe de graisse de coco.
2. Laisser refroidir 3 min.



3. Verser sur du papier sulfurisé ou des moules ronds (juste le fond) le chocolat fondu.
4. Déposer dessus les perles colorées, ou Smarties etc. Décorer selon vos goûts (pour les arômes à déposer quelques gouttes durant le bain mari)
5. Venir enfoncé sur environ 1 à 2 cm un bâtonnet de glace ou à sucette.
6. Mettre au frigo durant environ 30 min.

Dégustez !!!!! :-)



- ⇒ Pour cet atelier de pâtisserie, nous avons fait chauffer pour des questions de sécurité le chocolat en bain marie au four à micro-ondes (micro-ondes spécial qui permet de le faire).
- ⇒ En bain marie, un adulte doit être présent pour éviter les brûlures.
- ⇒ Vous pouvez également déposer le chocolat fondu dans des petits moules en papier et y planter le bâtonnet en bois avant de les décorer.



Les « fils de couleurs » déposés sur les chamallows enrobés de chocolat sont faits en glaçage royal.

Ingrédients glaçage royal :

200 gr de sucre glace

1 blanc d'œuf

1 cuillère à café de jus de citron

3 cuillères à café d'eau



1. Mélangez le sucre glace avec le blanc d'œuf et fouettez jusqu'à ce que le mélange double de volume.
2. Rajoutez le citron et fouettez à nouveau.
3. Détendez le glaçage avec l'eau au besoin (si besoin de faire plus liquide).

Rajouter du colorant alimentaire si besoin.

1. Mettre le glaçage dans une poche à douille spéciale chocolat au bout tout fin.
2. Enfiler 3 chamallows sur un bâton à sucette long ou pic en bois.
3. Plonger le tout dans un bol de chocolat fondu (avec la graisse de coco).
4. Déposer sur le dessus les perles ou Smarties.
5. Mettre au frigo durant 30 min.
6. Venir décorer avec les fils ou autres formes de glaçage royal.

REGALEZ VOS PAPILLES !!!!!

