

Moulage en chocolat "La bonbonnière de Noël"



Pour 1 bonbonnière de 12,5 cm

Fondre à 45°C 500 g de chocolat de couverture au choix de la gamme Cacao Barry®.
Tempérer le chocolat à température de travail (30°C environ).
Mouler et évider deux demi-sphères de 12,5 cm ainsi que des demi-sphères de 2 cm.
Réserver à +4°C jusqu'à cristallisation du chocolat puis démouler.

À l'aide d'un cornet, dessiner des arabesques sur toute la surface des deux demi-sphères afin de lui donner l'aspect d'une boule de Noël.
Coller deux demi-sphères de 2 cm ensemble puis sur le dessus d'une des deux demi-sphères géantes.

?Garnir ensuite la bonbonnière à votre guise.
