

Chocolat fait maison

sans lait, sans traces de noix

Ingrédients

Vous n'avez besoin que de trois ingrédients: **du beurre de cacao**, **du cacao en poudre** et **du sucre en poudre fin**. Ceux-ci peuvent être mélangés dans différentes proportions selon les goûts. Ci-dessous, deux exemples pour une plaque de 100g:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| - 20g beurre de cacao | - 40g beurre de cacao |
| - 30g cacao en poudre | - 30g cacao en poudre |
| - 50g sucre en poudre fin | - 30g sucre en poudre fin |

Matériel: forme en silicone, thermomètre de cuisine

Conseil: Jplus on utilise de cacao en poudre, plus le chocolat sera amer ; plus on utilise de sucre en poudre, plus il sera sucré.

Préparation

Détailler grossièrement le beurre de cacao et le faire fondre au bain-marie. Incorporer ensuite le cacao en poudre et, pour finir, le sucre en poudre fin.

Laisser refroidir la masse à 32°C en remuant constamment. Pour que le chocolat obtienne la brillance souhaitée, il est important de le tempérer avec précision. Un thermomètre de cuisine permet de mesurer la température du chocolat.

Verser ensuite dans un moule approprié (par ex. un moule en silicone). Laisser refroidir et durcir pendant 30 minutes au réfrigérateur. Le chocolat peut être agrémenté à volonté d'épices comme la cannelle, la vanille, le piment ou encore de baies, de vermicelles de noix de coco, etc., cela dépend de ce que l'on tolère.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à créer et à déguster votre propre chocolat!



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Source Recette:
www.dauphinggourmet.com