



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LE DELICE TOUT CHOCOLAT SPECIAL 'HANOUKA !

Pour 12 personnes Temps de préparation : 30mn

Cuisson :-mn

Difficulté : facile

INGREDIENTS

400g de chocolat noir à cuire

2 pots de crème chantilly Parvé de type richwhip

1 poche à douille

1 sachet de ballons gonflables



REALISATION

Je vous propose de profiter de la période de 'Hanouka, pendant laquelle les enfants sont parfois plus disponibles, pour faire avec eux un atelier chocolat très ludique et parfait pour les petits et grands gourmands Bé'ézrat Hachem. À partir de ces corolles de chocolat, vous pouvez laisser votre imagination pour créer des tulipes avec des corolles de différentes tailles que vous mettrez les unes dans les autres, ou alors de les remplir avec des fruits frais, des bonbons, de la crème chantilly, ou de la glace...

Faites fondre le chocolat au bain marie en le remuant de manière constante pour éviter qu'il n'attache.

Une fois le chocolat fondu et bien lisse, sortez-le 2mn du bain marie, remuez-le, et ensuite repassez-le de nouveau au bain marie pendant 4-5mn. Ceci lui assurera une texture lisse et brillante.

Pendant ce temps, gonflez une vingtaine de ballons de même calibre. Trempez les dans le bol de chocolat tempéré en penchant chaque ballon légèrement sur les « 4 cotés » afin d'enrober le haut du ballon de chocolat. Retournez ensuite le ballon tête en bas et disposez-le sur un plateau recouvert de papier sulfurisé. Laissez le chocolat prendre pendant 1h dans un endroit frais. Comme sur la photo.



Pendant ce temps, montez la crème Parvé en chantilly, et mélangez-la au reste de chocolat fondu. Vous pouvez alors remplir votre poche à douille, ou sinon un sachet de conservation en plastique, et la réserver au réfrigérateur.

Munissez-vous ensuite de ciseaux. Vérifiez que le chocolat a bien pris et qu'il est complètement sec, sinon, attendez encore un peu. À l'aide des ciseaux, percez le haut des ballons. Ils vont se dégonfler et vous n'aurez plus qu'à récupérer le plastique et la corolle de chocolat restera en

place ! Voilà, c'est aussi simple ! Vous n'aurez plus ensuite qu'à remplir les corolles de mousse au chocolat et de les décorer à votre goût.

Si vous voulez ajouter de la couleur ou du craquant à vos corolles, alors, juste après avoir trempé les ballons dans le chocolat, trempez les dans des noisettes en morceaux, ou alors des petites perles de sucre colorées. C'est très joli et amusant pour les enfants.

Bon appétit.