



Chocolat 3D oeuf façon Kinder



Ingrédients :

- Chocolat lait de couverture : 150 g.
- Chocolat blanc de couverture : 50 g.
- Surprise pour mettre dans l'oeuf : ici, j'ai choisi des petits œufs en sucre mais toute autre surprise fera l'affaire. Si vous offrez un petit jouet ou un bijoux, je vous conseille de l'emballer dans du film alimentaire avant de le mettre dans votre œuf.
- Peinture alimentaire rose et verte pour la décoration .
- Spray réfrigérant (facultatif, mais très pratique, car le chocolat durci immédiatement, c'est parfait pour coller des éléments entre eux).



Matériel :

- Moule pour œuf en chocolat 3D (en vente ICI).
- Emporte-pièce ovale (se trouve LA).
- Thermomètre.
- Poussins colorés (en vente ICI).
- Tapis texturé du set Manly (en vente PAR LA).
- Pinceau fin : 2.



Technique :

- Il faut d'abord tempérer votre chocolat, la meilleure méthode se fait à l'aide d'un thermomètre.

Pour le chocolat au lait : verser votre chocolat dans un saladier et le mettre au bain-marie, le faire fondre à 45/50° C maxi. Retirer le saladier du bain-marie et faire descendre la température de votre chocolat à 25/26° C puis la faire remonter (au bain-marie) à 29/30° C pour l'utiliser.

Pour le chocolat blanc : le procéder est le même. Courbes des températures 45/50°C puis 27°C puis 29/30°C.

Pour faire redescendre la température du chocolat plus vite, j'ai un saladier avec de l'eau froide et quelques glaçons, je trempe mon saladier dedans quelques secondes, je le sors, je mélange et ainsi de suite jusqu'à atteindre la bonne température. Attention à ne pas mettre d'eau dans

votre chocolat, cela va nuire à la qualité de celui-ci et le faire figer et le rendre ainsi inutilisable pour faire des moulages.

Une fois la dernière courbe de température atteinte je remets régulièrement mon saladier au bain-marie pour que la température reste la bonne, je ne le laisse pas sur le bain-marie, car le chocolat va continuer de monter en température or il doit utiliser à 29/30° C pour être moulé et conserver ses qualités.

- Bien nettoyer l'intérieur du moule œuf avec de l'essuie-tout et ne plus toucher l'intérieur (toutes traces, comme vos empreintes de doigts, seront visibles sur le chocolat).
- Bien essuyer également le tapis texturé et l'emporte-pièce.
- Placer les moules œufs sur une grille posée sur un plateau.



- Déposer le tapis texturé (motif en creux vers le haut) sur un plateau et venir positionner l'emporte-pièce ovale dessus (j'ai pris celui qui fait 10,5 cm de long quand on mesure la partie qui coupe).



- Faire fondre le chocolat au lait en respectant les courbes de température.
- Mettre une couche de chocolat, au pinceau, dans les moules œufs (bien aller jusqu'en

haut, ce n'est pas grave si cela déborde) et retourner puis poser sur la grille.



- Déposer 4 à 5 cuillères à café de chocolat au lait dans l'emporte-pièce puis taper le plateau contre le plan de travail pour lisser le chocolat (inutile d'y aller comme un forcené).
Laisser le chocolat figer à température ambiante.



- Prendre une spatule plate ou le dos de la lame d'un couteau pour racler l'excédent de chocolat qui coule du moule œuf. Pour cela il faut poser la lame perpendiculaire au moule et racler d'un bout à l'autre du moule.



- Remettre une couche de chocolat au lait, poser le moule à l'envers sur la grille. Attendre 1 à 2 minutes puis racler à nouveau le surplus de chocolat. Remettre à l'envers sur la grille pendant que vous vous occupez du chocolat blanc.

- Faire fondre le chocolat blanc, toujours en respectant les courbes de température, puis en mettre une couche dans les moules œufs, poser à l'envers sur la grille, attendre 3 à 4 minutes puis racler.
- Laisser figer quelques minutes puis mettre une seconde couche de chocolat blanc, poser le moule à l'envers sur la grille, attendre 3 à 4 minutes puis racler.
- Poser de nouveau les moules à l'envers sur la grille et laisser le chocolat se figer totalement (à température ambiante) avant de démouler. Vous verrez que le chocolat se détache de lui-même, peu à peu, du moule.
- Détacher l'emporte-pièce ovale du chocolat, couper délicatement les petites couloires de chocolat avec la lame d'un couteau puis détacher le chocolat du tapis texturé. Venir placer votre chocolat sur un plat ou autre support.



- Enlever délicatement le chocolat moulé dans les moules en formes d'œuf.



- Dans une des moitiés, déposer quelques œufs en sucre ou autre surprise.



- Pour coller les 2 moitiés ensemble, il y a plusieurs possibilités.

Soit vous faites chauffer une lame de couteau dans de l'eau bouillante, vous l'essuyez et vous la déposez sur le bord des œufs pour que le chocolat fonde un peu.

Soit vous déposez votre œuf sur une plaque chaude quelques secondes (cette méthode peut s'avérer risquer, laisser le chocolat trop longtemps et hop une grande partie fond sur votre plaque par exemple).

Soit vous faites chauffer un plat métallique dans de l'eau bouillante, vous l'essuyez, vous posez votre œuf dessus pour que les bords fondent un peu.

Soit vous faites fondre un peu de chocolat au lait et vous en placez un peu sur les bords d'un seul œuf (avec un cornet pâtissier, une petite cuillère, un cure-dent... ce qui vous semble le plus aisé pour vous).

Ensuite, vous accolez les 2 moitiés ensemble et vous passez un coup de spray réfrigérant au niveau de la jointure et hop, votre œuf est déjà collé.

- Mettre un peu de chocolat fondu au centre de votre moulage en chocolat de forme ovale et venir y déposer votre œuf debout, un coup de spray et hop ... magie... ça tient déjà.



- Avec un fin pinceau, peindre les rainures de l'oeuf en rose et les motifs du support en vert.
- Sous les pattes des poussins, mettre un peu de chocolat fondu au cure-dent puis les placer sur votre support en chocolat... un coup de spray... et hop... re-magie, ça tient tout seul et immédiatement.
- Voilà votre sujet en chocolat est prêt !



28/03/2017

Cécile Chalon-Chevrault alias Cécile CC

<http://www.mesgateauxrigolos.over-blog.com>

<http://www.chic-choc-cake.fr>