

Le chocolat plastique



Quantité :

110 g



Préparation :

10 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :

Température : 40-45°C
Temps : -

Matériel spécifique

Cul-de-poule

Maryse

Film alimentaire

Gant alimentaire (nitrile)

Liste des préparations

Le chocolat plastique (à modeler)



Les étapes

🌀 Faire fondre le chocolat

Maximum 45°C pour le chocolat blanc (50°C pour le noir)

🌀 Réchauffer le sirop de glucose

Maximum 40°C

🌀 Mélanger le tout

🌀 Laisser refroidir à température ambiante

Maximum 40°C (filmé au contact)

Ingrédients

Pour une fleur

- ☑ 82 g de chocolat blanc
- ☑ 50 g de sirop de glucose

Le chocolat plastique

- Faites fondre 82 g de chocolat blanc au micro-onde (puissance 540W pendant 1 minute puis par tranche de 10 à 30 secondes).
Il est aussi possible de le faire fondre au four à 45-50°C en chaleur statique (ma solution préférée même si c'est plus long)
- Le chocolat doit être fluide et ne jamais dépasser 45°C.
- Chauffer 50 g de sirop de glucose quelques secondes au micro-onde.
- Incorporer le sirop de glucose au chocolat en s'assurant qu'il ne fasse pas plus de 40°C.
- Ajouter le colorant liposoluble à cette étape si besoin.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. Attention à ne pas trop mélanger. (s'arrêter dès que la pâte commence à briller)
- Filmer au contact le chocolat et laisser reposer à température ambiante.
- Attendre au minimum 12h avant de la travailler comme une pâte à modeler.



En fonction du type de chocolat

La quantité de chocolat sera différente en fonction de son type :

- ✓ 125 g chocolat noir + 100 g glucose
- ✓ 150 g chocolat au lait + 100 g glucose
- ✓ 163 g chocolat blanc + 100 g glucose

Réalisation d'une fleur

- Abaisser le chocolat plastique à environ 2 mm.
- Découper des disques de 3 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.
Pour une fleur, il faudra 16 disques au total.
- Réaliser le cœur de la fleur en prélevant un peu de chocolat sur la chute.
Pour cela, former à l'aide de la paume des mains, une petite boule d'environ 1 à 2 cm de diamètre.
Puis en forme de cône. Il suffit de pincer entre les paumes une extrémité de la boule et de faire un mouvement de va-et-vient avec les mains. Pour faciliter les manipulations par la suite, piquer la base de ce cœur à l'aide d'un pic.
- Prendre un disque de chocolat et former un pétale en l'écrasant entre les doigts (ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie).
- Encercler le cœur de la fleur à l'aide de ce pétale. (pointe du cœur vers le haut évidemment !)
- Continuer d'encercler la fleur à l'aide de 3 pétales en les faisant chevaucher à chaque fois.
- Puis avec 5 pétales et enfin avec 7 pétales.
- Pour plus de réalisme, recourber légèrement les pétales à l'horizontal puis les pincer aux extrémités.
-



Notes

❖ Recette Stéphane LEROUX :

Verser 500g de chocolat (noir ou blanc) et 100g de beurre de cacao haché dans le bol du robot hachoir.

Ajouter 150g de glucose.

Broyer par séquences successives jusqu'à obtention d'une texture homogène

Ajouter ensuite 50g d'eau et émulsionner (au robot hachoir).

Réserver 12 à 24h bien emballé.

Retravailler comme une pâte à modeler.

❖ Conservation :

Se conserve à température ambiante filmé au contact et placé dans une boîte hermétique 2 mois.