





**CHOCOLAT NOIR- CHOCOLAT BLANC- COLORANT LIPOSOLUBLE**

**FAIRE FONDRE VOTRE CHOCOLAT.**

**PRÉLEVEZ DES PORTIONS QUE VOUS METTRAIS DANS DIFFÉRENTS BOL, SELON LE NOMBRE DE COULEUR QUE VOUS SOUHAITEZ FAIRE.**

**AJOUTEZ VOS COLORANTS, BIEN MÉLANGER.**

**MUNISSEZ VOUS DE VOS MOULES.**

**UNE FOIS VOS DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS OU DÉCO FAITES, REMPLIR LE MOULE DE CHOCOLAT NOIR. TAPEZ POUR ÉCLATER LES ÉVENTUELLES BULLES ET QUE LE CHOCOLAT SOIT BIEN RÉPARTI. VERSEZ L'EXCÉDENT DANS LE BOL.**

**LAISSÉZ SÉCHER À L'ENVERS SUR UNE GRILLE.**

**RECOMMENCEZ L'OPÉRATION.**

**ÉGALISER LES BORDS AVEC UN COUTEAU.**

**RÉSERVEZ AU FRAIS 30 MIN.**

**DÉMOULEZ. SI VOTRE CHOCOLAT A BIEN ÉTAIT TEMPÉRÉ,LE MOULE SORTIRA TOUT SEUL.**