

Fontaine à Chocolat

- 600g de Chocolat
- 40 cl d'eau à 50°
- 10 cl d'huile d'arachide

Pour que la fontaine fonctionne convenablement, il est nécessaire que le chocolat soit très fluide et liquide. Lorsque vous faites fondre le chocolat, prenez garde à ne pas employer une chaleur trop forte ce qui brûlerait le chocolat et altérerait sa saveur

Mise en service :

Préchauffer 3 mn sur bouton sur 4, ensuite démarrer le moteur (bouton sur marche 6) puis ensuite verser le chocolat dans la soucoupe jusqu'à 5mm du bord

2 manières de préparer le chocolat:

Préparation à la casserole

Faire chauffer 40 cl d'eau à 50°. Y ajouter 600 g de chocolat cassés en morceaux. Lisser le chocolat à l'aide d'un fouet. Incorporer 10 cl

d'huile d'arachide. Lisser encore jusqu'à obtention d'un chocolat parfaitement homogène et fluide. Votre chocolat est prêt

Préparation au micro onde

Mélanger 600 g de chocolat cassé en morceaux avec 18 cl d'huile d'arachide. Placer au micro ondes et faire chauffer durant 2mn 30 s. Mélanger le chocolat et replacer aux micro-ondes s'il n'est pas totalement fondu jusqu'à obtention d'une consistance homogène et fluide.

Note

Suivant la qualité du chocolat employée quelques centilitres d'huile supplémentaires peuvent être nécessaire. Ne jamais chauffer violemment le chocolat, ceci casserait le goût.

Vous pouvez aromatiser le chocolat avec des liqueurs. Environ 5 cl de liqueur pour 500 g de chocolat. Vous pouvez également ajouter de la cannelle, de l'extrait de café, d'amande ...

.
www.sene.name