

La fonte du chocolat de cuisson



Le chocolat doit se faire fondre à la température la plus basse possible. Pour éviter de le faire brûler, il ne faut pas dépasser 45 °C et ne jamais le mettre au contact direct d'une source de chaleur.

Voici comment réussir la fonte de votre chocolat.

- Râpez ou coupez-le en très petits morceaux.
- Placez-le dans un bol ou une petite casserole sur une casserole d'eau frémissante mais pas bouillante.
- Ne remuez le chocolat que lorsqu'il ne reste aucun morceau dur. Vous vous en assurerez en piquant avec la pointe d'un couteau.

Autre méthode inratable que vous pouvez adopter pour la fonte du chocolat.

- Placez les carrés dans un grand bol et versez doucement de l'eau bouillante pour les couvrir.
- Attendez environ 1 mn. Assurez-vous comme précédemment qu'il ne reste plus de partie dure.
- Jetez l'eau délicatement pour ne pas la mélanger au chocolat.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.