

La tablette de Papa



RECETTE POUR 1 CADRE DE 57 X 37 CM

TABLETTE GIANDUJA 1 CM

- 1840 g Couv. Sinfonia lait 38% IRCA fondue
- 788 g Pâte de noisette grillées IRCA
- 316 g Noisettes hachées blanchies 98% DISGROUP torréfiées
- 316 g Crispaillette DISGROUP
- 4 g Fleur de sel

Mélanger la couverture fondue et au point avec la pâte de noisette (température ambiante), les noisettes hachées et torréfiées, la crispaillette et la fleur de sel. Etaler dans un cadre 57 x 37 cm. Laisser cristalliser à 18°C.

PLAQUETTE CHOCOLAT BLANC

- 280 g Couverture Sinfonia blanc 33% IRCA
- QS Beurre de cacao naturel IRCA
- QS Colorant poudre liposoluble noir DISGROUP

Mettre au point du chocolat blanc pour les plaquettes. Etaler 280 g de chocolat sur une feuille guitare afin de détailler 12 plaquettes de 18 x 8 cm. Laisser cristalliser entre 2 plaques pour la rétractation. Après cristallisation, utiliser le pochoir cravate afin de pulvériser le beurre de cacao noir et de créer le motif sur la plaquette chocolat blanc.

MONTAGE :

Détailler les tablettes gianduja de 18 x 8 cm. Déposer et coller les plaquettes chocolat blanc et coller un décor Super papa.

LIEN DU PROFIL CRICUT POUR LE POCHOIR EN FORME DE CRAVATE

Pour réaliser le pochoir, munissez-vous d'une feuille de rodoïd légèrement plus grande que la découpe. Déposez-la sur un tapis de découpe et scotchez les bords afin que le rodoïd ne bouge pas. Ensuite, lancez le projet via Cricut Design Space en plaçant la découpe et en choisissant le matériau vinyle non adhésif - calibre 20 (avec la lame à pointe fine). Chargez le tapis dans la Cricut et lancez la découpe. Une fois le programme terminé, décollez le pochoir.



@Hugo Alessio

