

# Écorce de chocolat : un cadeau fait maison parfait

Écorce de chocolat est facile à faire à la maison. En utilisant la chambre de pousse, vous évitez de brûler le chocolat et empêchez l'humidité de le figer. Sélectionnez les garnitures de votre choix et saupoudrez le chocolat fondu chaud avec granola ou utilisez des bonbons de menthe poivrée écrasés pour revêtir l'écorce de chocolat encore chaud pour une gâterie de période de fêtes. L'écorce de chocolat est le cadeau idéal pour quelqu'un de spécial.

**Rendement :** équivaut à la quantité de chocolat sélectionnée pour la recette.

**Timing :** varie en fonction du type et de la quantité de chocolat sélectionné. Avec la température réglée à 115 °F / 46 °C, un bloc solide de chocolat noir de 1 lb / 0,5 kg fondra doucement en environ 2,5 heures. Une fois fondu, le chocolat noir peut rester dans la chambre de pousse à 90 °F / 32 °C pendant une longue période.

**Ingrédients :** chocolat noir, au lait ou blanc contenant du beurre de cacao.

Options de garniture :

- Noix : noix de pécan caramélisées ou non, arachides rôties au miel, amandes, noisettes ou noix de Grenoble grillées.
- Fruits : cerises, canneberges ou bleuets séchés.
- Graines : graines de sésame, graines de citrouille.
- Bonbons : coupes au beurre d'arachide tranchées, morceaux de caramel, bonbons aux arachides ou sans.
- Plus de chocolat : chocolat à la menthe coupé et chocolat fondu arrosé dans une couleur contrastante.

Une autre possibilité est de faire plus d'un type de chaque lot de chocolat fondu. Faites la moitié avec des fruits secs et des noix et l'autre moitié avec une garniture différente.

**Équipements :** chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor sans récipient à eau, thermomètre, bols, cuillères et ustensiles, plaque de cuisson assez grande pour la quantité de chocolat sélectionné et papier d'aluminium.

*Note : toutes les surfaces qui seront en contact avec le chocolat doivent être complètement propres et sèches. Pensez à la température et à l'humidité des surfaces que votre chocolat touchera. Par exemple, une cuillère très froide pourrait développer de la condensation quand elle sera déplacée dans un endroit chaud. À cause de cette humidité, votre chocolat pourrait figer et probablement devenir grumeleux et indésirable.*

**Fonte du chocolat.** Préparez la chambre de pousse en mettant la grille en place, mais sans récipient à eau. Réglez la température à 115 °F / 46 °C. Mettez ensuite le chocolat dans un bol et placez-le sur la grille dans la chambre de pousse. Attendez jusqu'à ce que le chocolat fonde.

**Ensemencement du chocolat.** Pour tempérer le chocolat noir, au lait ou blanc et ainsi atteindre une brillance et un craquant magnifiques, incorporez le chocolat de semence et suivez les instructions sur le tempérage du chocolat.

**Étalement du chocolat.** Étalez le chocolat avec une épaisseur d'environ ¼" / 0,5 cm sur une plaque de cuisson revêtu de papier d'aluminium.

**Garniture du chocolat.** Saupoudrez votre choix de garnitures sur le chocolat. Laissez l'écorce de chocolat refroidir et durcir. Coupez ou cassez l'écorce en morceaux.