

## Warranty / Garantie

### WARRANTY

This KOOLATRON product is warranted to the retail consumer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

### WHAT IS COVERED

- Replacement parts and labor.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

### WHAT IS NOT COVERED

- Commercial or industrial use of this product.
- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

### IMPLIED WARRANTIES

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to duration of 90 days from the date of retail purchase.

### WARRANTY REGISTRATION

Register on-line at [www.koolatron.com](http://www.koolatron.com) AND keep the original, dated, sales receipt with this manual.

### WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

If you have a problem with your CHOCOLATIERE, or you require replacement parts, please telephone the following number for assistance:

#### North America 1-800-265-8456

The Service Advisors will advise you on the best course of action. Koolatron has Master Service Centres at these locations:

#### Koolatron U.S.A.

4330 Commerce Dr.  
Batavia, NY 14020-4102 U.S.A.

#### Koolatron Canada

27 Catharine Ave.  
Brantford, ON N3T 1X5 Canada

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.



[www.koolatron.com](http://www.koolatron.com)

©2007 Koolatron, Inc. All rights reserved. Tous droits réservés.

All specification are subject to change without notice. Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

Made in China / Fabriqué en Chine

### GARANTIE

Ce produit KOOLATRON est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat.

### CE QUI EST COUVERT

- les pièces de rechange et la main d'oeuvre
- les frais de transport du produit réparé au domicile du client

### CE QUI N'EST PAS COUVERT

- une utilisation commerciale ou industrielle de ce produit
- les dommages causés par un abus, un accident, un mauvais usage ou une négligence
- le transport de l'appareil ou de l'une de ses pièces du domicile du client à Koolatron

### GARANTIES IMPLICITES

Toutes les garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

### ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

S'inscrire en ligne à [www.koolatron.com](http://www.koolatron.com) et conservez l'original du reçu de caisse daté ainsi que ce manuel.

### GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez un problème avec votre CHOCOLATIERE ou si vous avez besoin des pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

#### Amérique du Nord 1-800-265-8456

Les conseillers du service après-vente vous indiqueront la meilleure marche à suivre. Koolatron dispose de centres spécialisés de dépannage à ces adresses :

#### Koolatron U.S.A.

4330 Commerce Dr.  
Batavia, NY 14020-4102 U.S.A.

#### Koolatron Canada

27 Catharine Ave.  
Brantford, ON N3T 1X5 Canada

Les centres spécialisés de dépannage Koolatron doivent effectuer tous les travaux relatifs aux garanties.

H1S032

02/2007-v1

CM10

# Koolatron CHOCOLATIERE

Electric chocolate melting pot  
Poêlon électrique pour fondre le chocolat



Directions for use • Recipes  
Mode d'emploi • Recettes

# TABLE OF CONTENTS

Contents .....	.3
Safety Instructions .....	.4
Instructions for Use .....	.4
Cleaning .....	.6
Helpful Hints .....	.6
Recipes .....	.8 & 10
Warranty .....	.12

# TABLE DES MATIÈRES

Contenu .....	.5
Instructions de sécurité .....	.5
Mode d'emploi .....	.5
Nettoyage .....	.7
Conseils utiles .....	.7
Recettes .....	.9 & 11
Garantie .....	.12

Base Unit  
Unité de base



Position 0 - Off  
*Hors*  
Position I - Keep Warm  
*Conserver chaud*  
Position II - Melt  
*Fondre*

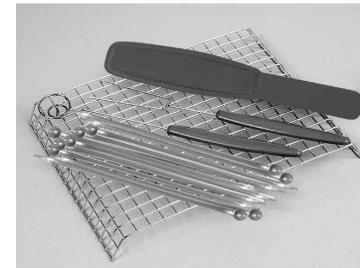
Control Light  
Voyant de contrôle

Accessories  
Accessoires

Melting Pot  
Poêlon à fondue



Molds  
Moules



## PACKAGE CONTENTS

- 1 Base unit with melting pot
- 1 Spatula
- 1 Draining rack
- 6 Molds (heart, bear, square, coffee bean, star, Christmas tree)
- 1 Large heart-shaped mold
- 10 Plastic skewers for chocolate fondue
- 10 Plastic forks for fruit
- 1 Spiral fork for truffle dipping
- 1 Flat chocolate-making fork for handling square chocolates
- 1 Operating instructions and recipes

## CONTENU DE BOÎTE

- 1 Unité de base avec poêlon
- 1 Spatule
- 1 Égouttoir
- 6 Moules (coeur, ours, carré, grain de café, étoile, arbre de Noël)
- 1 Grand moule en forme de coeur
- 10 Brochettes en plastique pour la fondue au chocolat
- 10 Fourchettes en plastique pour les fruits
- 1 Fourchette en forme de spirale pour tremper les truffes
- 1 Fourchette plate pour manipuler les carrés de chocolat.
- 1 Mode d'emploi et recettes

## TECHNICAL DETAILS / DESCRIPTION TECHNIQUE DÉTAILLÉE

110V / 60Hz / 20W

## SAFETY INSTRUCTIONS

The Chocolatiere is an electrical appliance. As with all appliances there are some basic safety instructions that need to be followed.

- a) The Chocolatiere is for indoor use only.
- b) Do not use the appliance if the plug or the cable is damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorized dealer or service agent.
- c) Pull the plug out of the outlet to disconnect. Do not pull the cord.
- d) Be careful that the cable does not come into contact with hot surfaces.
- e) Do not touch the appliance or the plug with wet hands.
- f) Always use the correct voltage as described in the “Technical Details”. Failure to do so can lead to damage and result in injury to the user.
- g) The appliance is designed solely for melting chocolate (of all kinds) at a maximum temperature of 70°C.
- h) Avoid contact with any metal parts when the appliance is in use. They can get too hot to handle or touch.
- i) Unplug the appliance from the outlet when not in use.
- j) Heat up chocolate only in the melting pot. Do not heat up chocolate directly in the base unit.

## INSTRUCTIONS FOR USE

- a) Place the appliance on an even surface and lower the melting pot into the recess.
- b) Plug the connector into an appropriate outlet.
- c) To preheat and melt chocolate turn the control knob to Position “II” (approx. 140°F). Preheating will take approximately 10 minutes.
- d) Finely chop the chocolate to shorten melting time.
- e) Place the chocolate into the metal melting pot. Be careful, as the pot will be hot.
- f) Stir occasionally with the supplied spatula.
- g) After the chocolate is melted you can keep it warm (approx. 110°F) by switching control knob to Position “I”. This is also the correct position for fondues.
- h) Pour the chocolate into the molds or use the supplied skewers and forks for dipping your chosen ingredients directly into the melting pot.
- i) When finished turn control knob to Position “0” to turn off the heat.
- j) Unplug power supply cord from electrical outlet.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

La Chocolatière est un appareil ménager électrique. Comme pour tous les appareils ménagers, suivez les instructions de sécurité de base.

- a) La Chocolatière est un appareil ménager pour l'intérieur seulement.
- b) Ne pas l'utiliser si la prise ou le câble est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un distributeur ou agent de service autorisé.
- c) Sortir la fiche de la prise murale pour débrancher l'appareil. Ne pas tirer sur le cordon.
- d) Faire attention que le cordon ne touche aucune surface chaude.
- e) Ne pas toucher l'appareil ou la fiche avec des mains mouillées.
- f) Toujours utiliser la tension correcte figurant dans la « Description technique détaillée », sous peine de provoquer des dommages ou des blessures.
- g) Cet appareil ne peut être utilisé que pour faire fondre du chocolat (quelle qu'en soit la sorte) à une température maximum de 70°C.
- h) Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil pendant son fonctionnement. Elles peuvent devenir brûlantes.
- i) Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé.
- j) Chauffez le chocolat que dans le poêlon prévu à cet effet. Ne pas chauffer le chocolat directement dans l'unité de base.

## MODE D'EMPLOI

- a) Placer l'appareil sur une surface plate, poêlon dans la cavité.
- b) Brancher le connecteur à une prise murale.
- c) Pour préchauffer et faire fondre le chocolat, tournez le commutateur sur la position « II » (environ 60 °C). Le préchauffage dure environ 10 minutes.
- d) Cassez le chocolat en petits morceaux pour raccourcir la durée du chauffage.
- e) Placez le chocolat dans le poêlon en métal. Faire attention, car le poêlon risque d'être chaud.
- f) Remuez occasionnellement le chocolat avec la spatule fournie.
- g) Une fois fondu, le chocolat peut être maintenu au chaud (à environ 43 °C) en réglant le commutateur sur la position « I ». C'est également le réglage à utiliser pour les fondues.
- h) Versez le chocolat dans les moules ou utilisez les brochettes et les fourchettes fournies pour tremper les ingrédients choisis directement dans le poêlon à fondue.
- i) Après avoir terminé, remettre le commutateur sur la position « 0 » pour arrêter le chauffage.
- j) Débranchez l'appareil de la prise murale.

## CLEANING

- a) Wipe the exterior of the Chocolatiere with a damp cloth. Pat dry.
- b) Rinse the melting pot and the molds with hot water. Pat dry.
- c) Melting pot and plastic molds are NOT dishwasher safe.
- d) Do not use any sharp instruments to clean the appliance or the molds.
- e) Store unit in a dry and ventilated area.

## HELPFUL TIPS

- a) The Chocolatiere and molds should be dry and at room temperature.
- b) Never add water to the chocolate.
- c) If the melted chocolate is too thick, reheat.
- d) If the melted chocolate is too thin, add a little more chocolate.
- e) To obtain a nice shine on chocolate icing, add 2 tsp. cocoa butter or coconut butter.
- f) Pour the chocolate mixture as precisely as possible into the molds. Spread the mixture with the spatula and remove excess chocolate. Allow to dry and cool in the refrigerator for several hours until the chocolate is hard. Then gently press the chocolate shapes out of the molds.

## INSTRUCTIONS FOR THE LARGE HEART-SHAPED MOLD

This mould creates a large heart-shaped chocolate dish that can be filled with ice cream, fruit, cream, or candies.

- Melt approximately 5 ounces of chopped chocolate.
- To achieve a thicker consistency of the melted chocolate, you may add a small amount of the chopped chocolate, stirring continually and then pour into the mold.
- Tilt the mold to swirl the chocolate around to generously coat the inside of the mold with a thick coating.
- Using the spatula or a pastry brush (not included) may help to achieve a smooth surface.
- Continue to smooth the surface until the chocolate begins to set.
- Allow to cool for several hours until the chocolate shell is hard.
- Turn the mold face down on an even, dry surface. Gently press the chocolate heart out of the mold and fill it with your choice of filling.

## NETTOYAGE

- a) Essuyez l'extérieur de la Chocolatière avec un chiffon humide. Séchez en tamponnant.
- b) Rincez le poêlon et les moules avec de l'eau chaude. Séchez en tamponnant.
- c) Ne lavez ni le poêlon, ni les moules, au lave-vaisselle.
- d) Ne pas utiliser d'outil tranchant pour nettoyer l'appareil et les moules.
- e) Rangez l'appareil dans un endroit sec et ventilé.

## CONSEILS UTILES

- a) La Chocolatière et les moules ainsi que sa surface doivent être secs et à la température ambiante.
- b) Ne jamais ajouter d'eau au chocolat.
- c) Si la préparation est trop épaisse, faire réchauffer.
- d) Si la préparation est trop liquide, ajouter un peu de chocolat.
- e) Pour donner un aspect brillant au chocolat, ajouter 2 cuillerées à thé de beurre de cacao ou de noix de coco.
- f) Quand on utilise les moules, y verser exactement la quantité de chocolat nécessaire. Étalez la préparation avec la spatule et enlevez le chocolat en trop. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que le chocolat soit dur. Puis appuyer doucement sur les pièces en chocolat pour les extraire des moules.

## MODE D'EMPLOI DU GRAND MOULE EN FORME DE COEUR

Ce moule fabrique un cœur en chocolat et on peut remplir avec de la crème-glacé, des fruits, de la crème fouettée, ou avec des bonbons.

- Faire fondre environ 150g de morceaux de chocolat.
- Pour que le chocolat fondu soit épais, rajoutez quelques morceaux de chocolat en remuant continuellement, puis verser le chocolat dans le moule en forme de cœur.
- Inclinez le moule afin de couvrir le dedans d'une couche épaisse de chocolat.
- Pour obtenir une surface lisse, étendre le chocolat en se servant d'une spatule ou d'un pinceau de pâtisserie (non inclus).
- Continuez à étendre le chocolat jusqu'à ce que la surface se solidifie.
- Laissez refroidir pendant plusieurs heures jusqu'à ce que la coquille de chocolat devienne vraiment dure.
- Extraire doucement le cœur en chocolat du moule en le renversant sur une surface plate et dur. Remplir le cœur en chocolat avec la garniture de votre choix.

## RECIPES

### NOUGAT CREAM SANDWICH SPREAD

3.5 oz. *baking chocolate*, 0.7 oz. *softened butter*, 8.8 oz. *hazelnut cream*

- Melt the chopped chocolate in the Chocolatiere. Pour the melted chocolate into a bowl. Add the hazelnut cream and soft butter. Stir until the mixture takes on the consistency of cream. You may add 2 tsp. of honey if desired. Pour the mixture into a clean jar and store in the refrigerator.

### CHOCOLATE FONDUE WITH FRUIT

5 oz. *baking chocolate*, 1 tbs. *cream*, 1 tbs. *softened butter*

- The following fruits can be used: grapes, strawberries, blueberries, blackberries, raspberries, gooseberries, banana slices, pieces of apple or pear, and dried fruits like dates, figs, apricots, prunes, cranberries, raisins.

**Note:** The fruit should be at room temperature.

- Melt the chopped chocolate in the Chocolatiere. Add the cream and butter. Mix well and keep warm in the Chocolatiere. The fruit must always be ripe, clean and dry, otherwise this will dilute the fondue. The individual pieces of fruit are placed on skewers and dipped into the chocolate.

### CHOCOLATE COATED FRUIT OR BISCUITS

7 oz. *dark (or white) chocolate*, *fruit*, *dry biscuits or wafers*

- The following whole fresh fruits can be used: grapes, strawberries, blueberries, blackberries, raspberries, gooseberries, apple, bananas, fresh figs, kumquats, and dried fruits like dates, figs, apricots, prunes, cranberries, raisins, and nuts.
- Melt the chopped chocolate in the Chocolatiere. Allow it to cool. Melt the chocolate again to ensure it is thin enough. This process will also give the chocolate coating a beautiful shine. The fruit must always be ripe, clean and absolutely dry, otherwise the chocolate coating will not hold. The fruit can be dusted with a light coating of cornmeal to reduce the effects of escaping moisture. Dip the pieces of fruit halfway into the melted chocolate and allow to dry well on a draining rack or cool in the refrigerator.

### REAL CHOCOLATE LEAVES AS DECORATION FOR CAKES OR DESSERTS

3.5 oz. *of dark chocolate*, *green leaves from a deciduous tree, preferably with pronounced veins (e.g. rose or vine)*

- Melt the chopped chocolate in the Chocolatiere. Dip the upper surface of the washed leaves flat into the chocolate or carefully apply a coating of chocolate on one side using a brush. The other side of the leaf must be coated in chocolate. Wipe off any excess chocolate and place the leaves over the handle of a wooden spoon with the chocolate coated side up to allow them to dry on the draining rack (Room temperature max. 68°F). Then gently peel the leaves off the spoon.

### CHOCOLATE PRALINES

7 oz. *baking chocolate*, 3 oz. *softened butter*, 2 *egg yolks*, 0.5 oz. *whipping cream*, 1.7 oz. *cocoa powder*, 1.7 oz. *grated nuts*

- Melt the chopped chocolate in the Chocolatiere. In a separate bowl mix butter, egg yolks and whipping cream with the melted chocolate. Allow to cool down, then form balls and roll them in cocoa powder and/or in grated nuts.

## RECETTES

### CRÈME DE NOUGAT À TARTINER

100 g *de chocolat pour la cuisson*, 20 g *de beurre amolli*, 250 g *de crème de noisettes*

- Faire fondre les morceaux de chocolat dans la Chocolatière. Versez le chocolat fondu dans un bol. Ajoutez la crème de noisette et le beurre amolli. Remuez jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse. Ajouter 2 cuillerées à thé de miel, si désiré. Versez le mélange dans un pot propre et conserver au réfrigérateur.

### FONDUE AU CHOCOLAT AVEC DES FRUITS

140 g *de chocolat pour la cuisson*, 1 *cuillère à table de crème*, 1 *cuillère à table de beurre amolli*

- On peut utiliser les fruits suivants : raisins, fraises, bleuets, mûres, framboises, groseilles, rondelles de bananes, tranches de pomme ou de poire, ainsi que des fruits séchés tels que dates, figues, abricots, pruneaux, airelles, raisins secs.

**Remarque :** Le fruit doit être à la température ambiante.

- Faire fondre les morceaux de chocolat dans la Chocolatière. Ajoutez la crème et le beurre. Bien mélanger et conserver au chaud dans la Chocolatière. Le fruit doit être mûr, propre et absolument sec pour ne pas diluer la fondue. Les morceaux individuels de fruit sont placés sur les brochettes et trempés dans le chocolat.

### FRUITS OU BISCUITS ENROBÉS DE CHOCOLAT

200 g *de chocolat noir (ou blanc)*, *fruits, biscuits secs ou gaufrettes*

- On peut utiliser les fruits frais entiers suivants: raisins, fraises, bleuets, mûres, framboises, groseilles, pommes, bananes, figues fraîches, kumquats et des fruits séchés tels que dates, figues, abricots, pruneaux, airelles, raisins secs et noix.

**Remarque :** Les fruits doivent être à la température ambiante.

- Faire fondre les morceaux de chocolat dans la Chocolatière. Laissez refroidir. Faire fondre à nouveau le chocolat pour le rendre suffisamment liquide. Cela donnera également au chocolat un bel aspect brillant. Les fruits doivent toujours être mûrs, propres et absolument secs, sinon le chocolat n'adhérera pas aux fruits. Les fruits peuvent être recouverts d'une mince couche de farine de maïs pour assurer qu'ils restent secs. Trempez les morceaux de fruits à moitié dans le chocolat liquide, puis les placer sur un égouttoir ou au réfrigérateur pour laisser le chocolat durcir.

### VÉRITABLES FEUILLES DE CHOCOLAT POUR LA DÉCORATION DES GÂTEAUX OU DES DESSERTS

100 g *de chocolat noir*, *feuilles vertes naturelles, de préférence avec des nervures bien marquées (par exemple, des feuilles de rosier)*

- Faire fondre les morceaux de chocolat dans la Chocolatière. Trempez le dessus des feuilles lavées à plat dans le chocolat ou appliquez soigneusement une couche de chocolat sur une des faces au moyen d'un pinceau. L'autre face de la feuille doit être enrobée de chocolat. Essayez le chocolat en trop et posez les feuilles sur le manche d'une cuillère en bois, en orientant la face enrobée vers le haut. Laissez sécher sur un égouttoir à la température ambiante (20°C max.) Puis soulever soigneusement les feuilles de la cuillère.

### CHOCOLATS PRALINÉS

200 g *de chocolat pour la cuisson*, 85 g *de beurre amolli*, 2 *jaunes d'oeuf*, 15 ml *de tasse de crème fraîche liquide*, 50 g *de poudre de cacao* et 50 g *de noix râpées*

- Faire fondre les morceaux de chocolat dans la Chocolatière. Dans un bol séparé, mélangez le beurre amolli, les jaunes d'oeuf, la crème fraîche liquide et le chocolat fondu. Laissez refroidir, formez des boules et les rouler dans la poudre de cacao et/ou les noix râpées.

## RECIPES (cont.)

### CHOCOLATE MOUSSE

6 oz. dark (or white) chocolate, 5 tbs softened butter, 4 egg yolks in a small bowl, 4 egg whites in a large bowl (at room temperature), 3 tbs cognac (or other preferred liquor), 1 cup heavy cream

Melt the chopped chocolate in the Chocolatiere. Gradually stir into the egg yolks, beating well. Let cool for about 10 minutes. Beat the egg whites until stiff. Stir the cognac into the chocolate and egg mixture, then gently fold this into the egg whites. Refrigerate overnight.

### MOCHA-RUM TRUFFLES

7 oz. baking chocolate, 3.5 oz. softened butter, 3.5 oz. icing sugar, 1 packet of vanilla sugar, 2 tbs. instant mocha powder, 2 tbs. rum, 2 tbs. mocha coffee liqueur, cocoa powder, instant mocha powder

- Melt the chopped chocolate in the Chocolatiere. In a bowl mix butter, icing sugar and vanilla sugar. Add the mocha powder, the rum and the coffee liqueur and thoroughly mix with the melted chocolate. Cool over night. Form small balls and roll them in a mixture of cocoa powder and instant mocha powder. Keep in a cool place.

### MARZIPAN CONFECTIONERY/CHOCOLATES

8.8 oz. dark chocolate, 7 oz. raw marzipan, approx. 1.7 oz. icing sugar, chopped candied fruit or walnut halves, almonds, etc.

- Knead the marzipan well with the icing sugar then roll it out to a thickness of 3/8" with a rolling pin and cut into squares or triangles, etc. Melt the chopped chocolate in the Chocolatiere. Dip the cut pieces into the chocolate one by one and transfer them to the draining rack using the flat chocolate-making fork. Decorate with a piece of candied fruit or a nut.

### CHOCOLATE CORNFLAKES CONFECTIONARY

7 oz. milk chocolate, 1 packet of vanilla sugar, 5 oz. cornflakes

- Melt the chopped chocolate in the Chocolatiere. In a separate bowl mix vanilla sugar with the melted chocolate and add the cornflakes. Using a tea spoon, fill the mixture into paper baking cups and store in a cool place. This recipe also works with other cereals.

### CHOCOLATE CAKE

7 oz. baking chocolate, 8.8 oz. softened butter, 5 oz. icing sugar, 3 whole eggs, 3 egg yolks, 3 stiffly beaten egg whites, 7 oz. flour, 1 packet of vanilla sugar

- Mix butter with the icing sugar. Mix in the three whole beaten eggs. Add the egg yolks and vanilla sugar, slowly fold in the stiffly beat egg whites and then the flour. Melt all of the chopped chocolate in the Chocolatiere, add to cake mixture and pour into a greased and floured cake tin. Bake for approx. 45 minutes in a pre-heated oven at 350°F.

## RECETTES (cont.)

### MOUSSE DE CHOCOLAT

170 g de chocolat noir (ou blanc), 5 cuillerées à table de beurre amolli, 4 jaunes d'œufs dans un petit bol, 4 blancs d'œufs dans un grande bol (à la température ambiante), 3 cuillerées à table de cognac (ou liqueur de votre choix), 1 tasse de crème fraîche épaisse

- Faire fondre les morceaux de chocolat dans la Chocolatière. Incorporez graduellement dans les jaunes d'œufs et bien mélanger. Laissez refroidir pour 10 minutes. Battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez le cognac au mélange de chocolat et œufs, puis incorporer délicatement aux blancs battus en neige. Refroidir jusqu'au lendemain.

### TRUFFES AU MOKA ET AU RHUM

200 g de chocolat pour la cuisson, 100 g de beurre amolli, 100 g de sucre glace, 1 sachet de sucre vanillé, 2 cuillerées à table de poudre de café soluble, 2 cuillerées à table de rhum, 2 cuillerées à table de liqueur au café, poudre de cacao, poudre de café soluble

Fondre les morceaux de chocolat coupés dans la Chocolatière. Dans un bol, mélangez le beurre amolli, le sucre à glacer et le sucre vanillé. Ajoutez la poudre moka, le rhum et la liqueur au café et bien mélanger avec le chocolat fondu. Refroidir jusqu'au lendemain. Formez des petites boules et roulez dans le mélange de poudre à cacao et la poudre moka. À garder dans un endroit frais.

### FRIANDISES ET CHOCOLATS À LA PÂTE D'AMANDE

250 g de chocolat noir, 200 g de pâte d'amande non traitée, environ 50 g de sucre glace, fruits confits coupés ou cerneaux de noix, amandes, etc.

- Bien travailler la pâte d'amande avec le sucre glace, l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 1 cm, puis découper en carrés ou triangles, etc. Faire fondre les morceaux de chocolat dans la Chocolatière. Tremper les morceaux un par un dans le chocolat, puis les placer sur un égouttoir en utilisant la fourchette plate fournie à cet effet. Décorer avec un morceau de fruit confit ou un cerneau de noix.

### FRIANDISES AUX CORNFLAKES ENROBÉES DE CHOCOLAT

200 g de chocolat au lait, 1 sachet de sucre vanillé, 140 g de cornflakes

- Faire fondre les morceaux de chocolat dans la Chocolatière. Dans un bol séparé, mélangez le sucre vanillé, le chocolat fondu et les cornflakes. Versez le mélange dans des moules en papier pour la cuisson et laissez reposer dans un endroit frais. La recette peut être également utilisée avec d'autres céréales.

### GÂTEAU AU CHOCOLAT

200 g de chocolat pour la cuisson, 250 g de beurre amolli, 140 g de sucre glace, 3 oeufs entiers plus 3 jaunes, 3 blancs battus en neige, 200 g de farine, 1 sachet de sucre vanillé

- Mélangez le beurre amolli et le sucre glace. Battre les trois oeufs entiers et les ajouter au mélange. Ajoutez ensuite les jaunes et le sucre vanillé, puis incorporer délicatement les blancs battus en neige et enfin la farine. Faire fondre tous les morceaux de chocolat dans la Chocolatière. Mélangez aux autres ingrédients et versez dans une moule à gâteau beurré et saupoudré de farine. Préchauffez le four et cuire pendant environ 45 minutes à 175°C.