

## Warranty

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

### WHAT IS COVERED

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

### WHAT IS NOT COVERED

- 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 the duration of 90 days from the date of retail purchase.

### WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

Keep the original, dated, sales receipt with this manual. If you have a problem with your unit, or require replacement parts, please call 1-800-265-8456 or email [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

Koolatron has Master Service Centres at these locations:

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

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.



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

©2023 Koolatron, Inc. All rights reserved.

All specifications are subject to change without notice.



# Chocolatière Deluxe

## Electric Chocolate Melting Pot



CM20G-CA

Directions for use • Recipes

H1S160  
1/2023-v5

*Please Read These Instructions Carefully Before Use!*

## TABLE OF CONTENTS

Package Contents

Safety Instructions

Instructions for Use

Cleaning

Helpful Tips

Instructions for the molds

Instructions for the large heart-shaped mold

## RECIPES

Marbled Chocolate Dip

Ice Cream Sundae

Messy Fingers

Peanut Butter/White Chocolate Discs

Chocolate Coated Fruit or Biscuits

Chocolate Rumble

Nougat Cream Sandwich Spread

Chocolate Fondue with Fruit

Mousse Au Chocolat

Real Chocolate Leaves as Decoration for Cakes or Dessert

Mocha Rum Truffles

Marzipan Confectionary/Chocolates

Chocolate Pralines

Chocolate Cornflakes Confectionary

Chocolate Cake

Fried Foie Gras on Chili & Chocolate Sauce

2

3

4

5

5

5

6

6

7

7

7

8

8

8

9

9

9

9

10

10

10

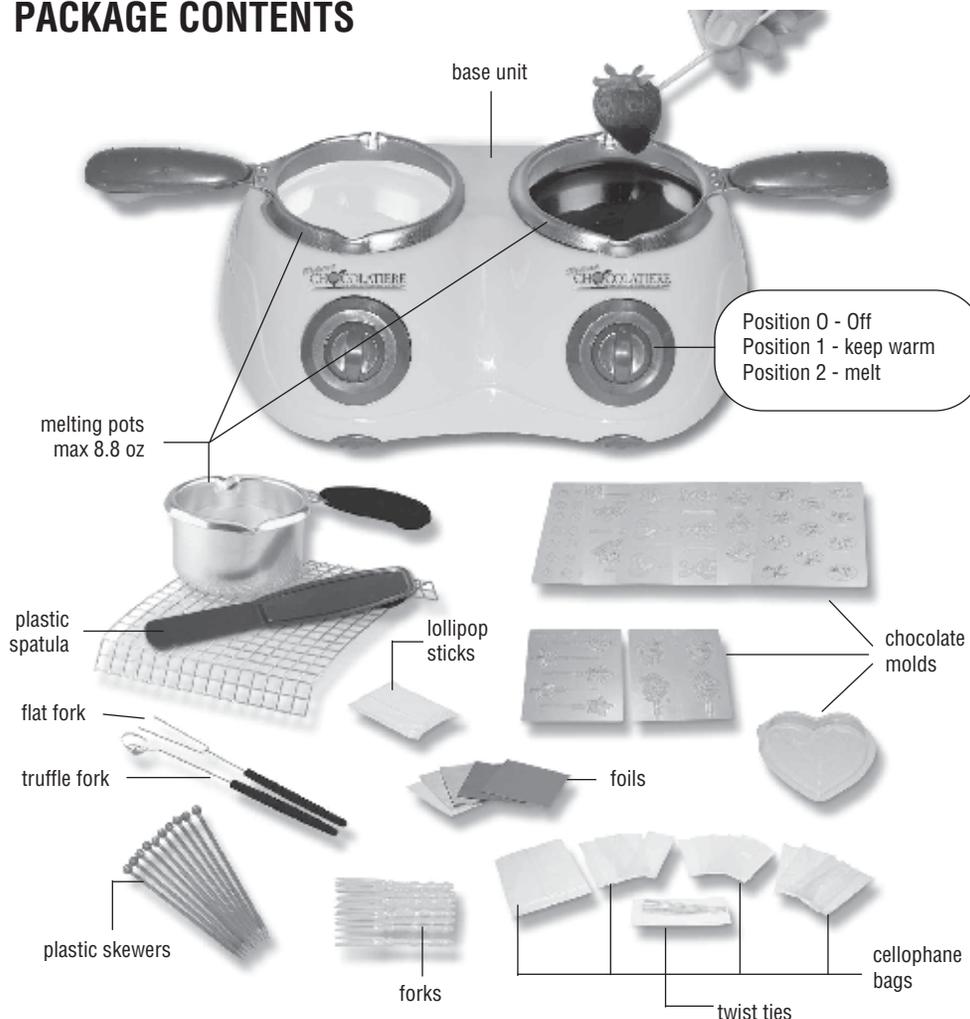
10

11

11

11

## PACKAGE CONTENTS



### CONTENTS

1 x basic unit including:  
 2 x melting pots  
 1 x draining rack  
 1 x plastic spatula  
 1 x flat fork  
 1 x truffle fork  
 10 x forks  
 10 x plastic skewers

### DECORATING KIT

9 x molds (including large heart)  
 12 x cellophane bags for gift giving (assorted sizes)  
 40 x foils for wrapping up chocolates (assorted sizes and colors)  
 12 x ties for gift bags  
 50 x lollipop sticks  
 1 x manual

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. The Deluxe Chocolatiere is an indoor appliance. DO NOT use OUTDOORS.
2. Do not use the appliance if the plug or cable is damaged.
3. Pull the plug out of the outlet to disconnect. DO NOT pull the cord.
4. Do not use the device near hot surfaces, such as ovens or stoves.
5. Do not touch the plug with wet hands.
6. Always use the correct voltage.
7. The appliance is designed solely for melting chocolate at a maximum temperature of 140°F/60°C.
8. Avoid contact with any metal parts when the appliance is in use because they can get too hot to handle or touch.
9. Do not store pots near household chemicals.
10. Avoid contact with any metal parts when the appliance is in use. They can get too hot to handle.
11. Unplug the appliance when not in use.
12. Do not leave appliance unattended.
13. Heat up contents ONLY in the pots.
14. DO NOT place pots in the microwave to preheat.
15. Do not place any accessories in microwave.

If the power cord is damaged and/or is malfunctioning, please contact the manufacturer. (See last page for contact details).

## INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place the appliance on an even surface and lower the melting pot into the recess.
2. Plug the connector into the outlet.
3. The unit will be on Position 0 located on the front front of the appliance. This is the OFF heat position.
4. To preheat for melting turn the switch on the front of the appliance to Position 2 (approx 140°F/60°C). Preheating will take the approximately 10 minutes.
5. Finely chop the chocolate to shorten melting time.
6. Place the chocolate in the metal melting pot. Be careful, the pot might be hot.
7. Stir occasionally with the supplied Spatula during the melting process.
8. After the chocolate is melted you can keep it warm (approx 110°F/43°C) by switching to Position 1. This is also the correct position for FONDUES.
9. Pour the chocolate from the melting pot into the molds.
10. When finished turn the switch to Position 0 to turn off the unit.
11. Unplug from the outlet.

### CLEANING

- Wipe the exterior of the Deluxe Chocolatiere with a damp cloth. Pat Dry. DO NOT PLACE DEVICE IN DISHWASHER.
- Rinse the melting pot the and molds with hot water. Pat Dry.
- Melting pot and plastic molds are NOT dishwasher safe.
- DO NOT use any sharp instruments to clean the appliance or the molds. It could cause damage.
- For storage, keep the unit in a dry and ventilated area.

### HELPFUL TIPS

1. Spray cooking spray into each melting pot before adding the chocolate.
2. Rinse the melting pots with hot water after each use.
3. Wash all molds in hot water and re-use.

## INSTRUCTIONS FOR USE (cont.)

### INSTRUCTIONS FOR THE MOLDS

The molds must be dry and at room temperature. Melt the chopped chocolate (max. 8.8 oz./250g) in the CHOCOLATIERE and pour the liquid chocolate as precisely as possible into the molds. Smooth with the spatula and remove excess chocolate. Allow to cool in the refrigerator for several hours until the chocolate is really hard. Then gently press the chocolate shapes out of the molds.

### INSTRUCTIONS FOR THE LARGE HEART-SHAPED MOLDS

The mold must be dry and at room temperature. Melt approx. 5.3 oz./150g of the chopped chocolate in the CHOCOLATIERE. To ensure that the consistency of the melted chocolate is thick, add some of the chopped chocolate later, stirring continually and then pour into the heartshaped mold. The entire plastic mold should be thickly coated. Using a pastry brush or a spatula spread the chocolate around the mold, smoothing the surface or swiveling the mold until the chocolate begins to set. Allow to cool for several hours until the chocolate shell is ready hard. Then gently press the chocolate heart out of the mold and fill it with fruit, ice cream, whipped cream, etc.

### DECORATING KIT

The Deluxe Chocolatier Kit also includes your very own decorating kit! We all know that making and designing chocolate is fun, but for some, we cannot eat all the chocolate we create. We thought, why not provide a decorating kit that will allow you to give some of your chocolate creations to family and friends.

### INCLUDED

#### 50 LOLLIPOP STICKS

Everyone love a chocolate lollipop candy. You will notice some of the chocolate molds have an area to place a lollipop stick before you pour in the chocolate. To create a lollipop chocolate, place the stick in the mold, pour in your chocolate and let sit for 15-20 minutes.

#### 40 COLORED FOILS

Most chocolate candy purchased in a store comes wrapped in foil. We have provided 40 sheets in 4 different colors so you can wrap up your chocolate shapes into foils. Your friends and family will think they were bought from an expensive chocolate shop.

## INSTRUCTIONS FOR USE (cont.)

### HOW TO USE FOILS

Simply place the chocolate shape in the middle of the foil. It must be laid on the non-color side. Then fold over until your chocolate is completely covered by the foil. Try pressing down where the foil stands up to make it look more professional.

### 12 CELLOPHANE BAGS (Assorted Sizes)

If you have made the decision to give away some of your chocolate creations, you will probably need something to put them in. That is why we have included 12 cellophane bags for you to place these chocolate treats into for giving away.

### 12 TWISTY TIES

Also included for your bags are twisty ties to seal everything up so nothing falls out. You wouldn't want to lose anything you spent all that time creating!

## RECIPES

### 1. MARBLED CHOCOLATE DIP

*4 oz. white chocolate pieces, 4 oz. semi-sweet chocolate or dark chocolate, fresh fruit*

In one pot melt white chocolate pieces on position 2. In the other pot melt semi-sweet or dark chocolate pieces on position 2. After both sides are melted, stir them. Then, slowly pour the white chocolate pot into the dark melted chocolate pot. Take a spoon and make swirls to create the melted marbled chocolate effect. Finally, switch to position 1 and dip fresh fruit pieces into the mixture. Or you can pour the mixture into any mold and refrigerate. Refrigerate for 10-15 minutes.

### 2. ICE CREAM SUNDAE

*8 oz. milk chocolate pieces, any favorite ice cream, cherries, whipped cream*

In both pots melt the chocolate pieces on position 2. Stir occasionally until completely melted. Pour onto ice cream in a dish and add your favorite toppings.

## RECIPES (cont.)

### 3. MESSY FINGERS

*5 oz. cooking chocolate, 5-10 biscotti-biscuits, wax paper*

In the pots melt the cooking chocolate on position 2. Once the chocolate is melted, take each biscotti-biscuit and dip each tip into the melted chocolate mixture. Switch to position 1 to keep the mixture warm. Place the dipped biscuits onto wax paper and place uncovered in the refrigerator. Ready in 5-10 minutes.

### 4. PEANUT BUTTER/WHITE CHOCOLATE DISCS

*5 oz. peanut butter baking pieces, 5 oz. white chocolate pieces, vanilla cream-filled sandwich cookies*

In one pot melt the peanut butter pieces on position 2. In the other pot melt the white chocolate pieces on position 2. While the pieces are melting, take apart each sandwich cookie. Use a knife to scrape off the vanilla cream on both sides of the cookie. After the peanut butter and white chocolate pieces are melted, keep it warm by switching to position 1 while spreading each mixture onto the cookies. Put melted peanut butter alone on a sandwich cookie or combine with the melted white chocolate. Place the sandwich cookies in the refrigerator to harden.

### 5. CHOCOLATE COATED FRUIT OR BISCUITS

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

The following whole fresh fruits can be used: grapes, strawberries, blueberries, blackberries, raspberries, gooseberries, apple, bananas, fresh figs, cape gooseberries, kumquats, and dried fruits like dates, figs, apricots, prunes, cranberries, raisins, and nuts.

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

Melt the chopped chocolate couverture 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 liquid chocolate couverture and allow them to dry well on a draining rack or cool in the refrigerator.

## RECIPES (cont.)

### 6. CHOCOLATE RUMBLE

*4 oz. cooking chocolate, 1 Tbsp. corn syrup, 1 oz. heavy cream, shredded coconut*

Pour the cream and corn syrup into the pot. Mix it together while stirring in the chocolate pieces and coconut. Melt the chocolate mixture on position 2 and continue stirring. You can use any fruit or wafer to dip in the Chocolate Rumble.

### 7. NOUGAT CREAM SANDWICH SPREAD

*3.5 oz. cooking chocolate, .7 oz. soft butter, 8.8 oz. hazelnut cream*

Melt the chopped chocolate in the CHOCOLATIERE. Pour the melted chocolate into a dry 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.

### 8. CHOCOLATE FONDUE WITH FRUIT

*5 oz. cooking chocolate, 1 tbs. cream, 1 tbs. soft butter*

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

*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 spread on skewers and dipped into the chocolate.

### 9. MOUSSE AU CHOCOLAT

*5.3 oz. cooking chocolate, 3 whole eggs, 16.9 fl. oz. cream*

Melt the chopped chocolate couverture in the CHOCOLATIERE. Beat the eggs and cream in a separate bowl until the mixture is warm and frothy. Allow it to set for a minute and whip again until warm and frothy. Add in the melted chocolate and gradually fold in the stiffly whipped cream. Keep cool for several hours.

## RECIPES (cont.)

### 10. REAL CHOCOLATE LEAVES AS DECORATION FOR CAKES

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

Melt the chopped chocolate couverture in the CHOCOLATIERE. Dip the upper surface of the washed leaves flat in the chocolate or carefully apply a coating of chocolate on one side using a brush. The other side of the leaf must be coated chocolate. Wipe off any excess chocolate and place the leaves over the handle of a wooden spoon with the chocolate coated side uppermost and allow them to dry on the draining rack (Room temperature max. +20°C). Then gently peel the leaves off the spoon.

### 11. MOCHA RUM TRUFFLES

*7 oz. household chocolate, 3.5 oz. butter, 3.5 oz. icing sugar, 1 sachet of vanilla sugar, 2 tbs. instant mocha powder, 2 tbs. rum, 2 tbs. mocha coffee liqueur, cocoa powder, instant mocha powder*

Melt the chopped cooking chocolate in the CHOCOLATIERE. In a bowl mix the soft 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. Store in a cool place and use up quickly!

### 12. MARZIPAN CONFECTIONERY/CHOCOLATES

*8.8 oz. dark chocolate couverture, 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 couverture 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.

### 13. CHOCOLATE PRALINES

*7 oz. cooking chocolate, 3 oz. soft butter, 2 egg yolks, 4 fl. oz. whipping cream (sweet), 1.7 oz. each of cocoa powder and grated nuts*

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

## RECIPES (cont.)

### 14. CHOCOLATE CORNFLAKES CONFECTIONARY

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

Melt the chopped chocolate in the CHOCOLATIERE. In a separate bowl mix the vanilla sugar with the melted chocolate and add the cornflakes. Using a teaspoon, fill the mixture into paper baking cases and store in a cold place.

*This recipe also works with other cereals.*

### 15. CHOCOLATE CAKE

*7 oz. cooking chocolate, 8.8 oz. soft butter, 5 oz. icing sugar, 3 whole eggs plus 3 egg yolks, 3 stiffly beaten egg whites, 7 oz. flour, 1 sachet of vanilla sugar*

Mix the soft 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. Mix this with the other mixture and fill this into a buttered and floured cake tin. Bake for approx. 1 hour in a pre-heated oven at 392° F.

### 16. FRIED FOIE GRAS ON CHILI AND CHOCOLATE SAUCE

*(e.g. as starter/hors d'oeuvre for 2 persons)*

*0.3 oz. household chocolate, 1-2 dried chili peppers, approx. 7 oz. foie gras (goose liver), not too fat, so that it does not fall apart during frying, melted butter, flour, salt, freshly ground black pepper, 2 cooked slices of apple*

Remove the skin and the fine veins from the foie gras. Sprinkle with salt and freshly ground black pepper on both sides. Mix in the flour. Pan fry in melted butter until light brown on both sides. Melt the chopped chocolate in the CHOCOLATIERE. Add the crushed chili pepper(s), stirring all the time. Arrange the foie gras on the cooked apple slices and sprinkle the melted chocolate around them to decorate.

## Garantie

Cet appareil est garanti à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat contre tous défauts de pièces et de fabrication.

### CE QUE COUVRE LA GARANTIE

- Pièces de rechange et main d'oeuvre.
- Frais d'expédition du produit réparé de Koolatron à l'adresse du client.

### CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Tous dégâts causés par un abus, un accident, une mauvaise utilisation ou une négligence.
- Frais d'expédition de l'appareil ou de la pièce du client à Koolatron.

### GARANTIES IMPLICITES

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

### PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel. Si vous avez un problème avec votre appareil ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez appeler 1 800 265-8456 ou envoyer un e-mail à [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

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

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un centre principal de réparations Koolatron.



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

©2023 Koolatron, Inc. Tous droits réservés.

Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.



# Chocolatière Deluxe

Chocolatière électrique



CM20G-CA

Mode d'emploi • Recettes

H1S160

1/2023-v5

*S.V.P., lire attentivement les instructions avant l'utilisation!*

# TABLE DES MATIÈRES

## CONTENU

Directives de sécurité

Mode d'emploi

Nettoyage

Conseils pratiques

Directives pour les moules

Directives pour le grand moule en forme de coeur

## RECETTES

Trempe marbrée au chocolat

Coupe glacée

Petits délices

Disques au chocolat blanc et au beurre d'arachide

Biscuits ou fruits enrobés de chocolat

Mélange au chocolat

Tartine à la crème de nougat

Fondue au chocolat avec fruits

Mousse au chocolat

Feuilles en chocolat décoratives, pour gâteau ou desserts

Truffes au moka/rhum

Confiseries à la pâte d'amandes et chocolat

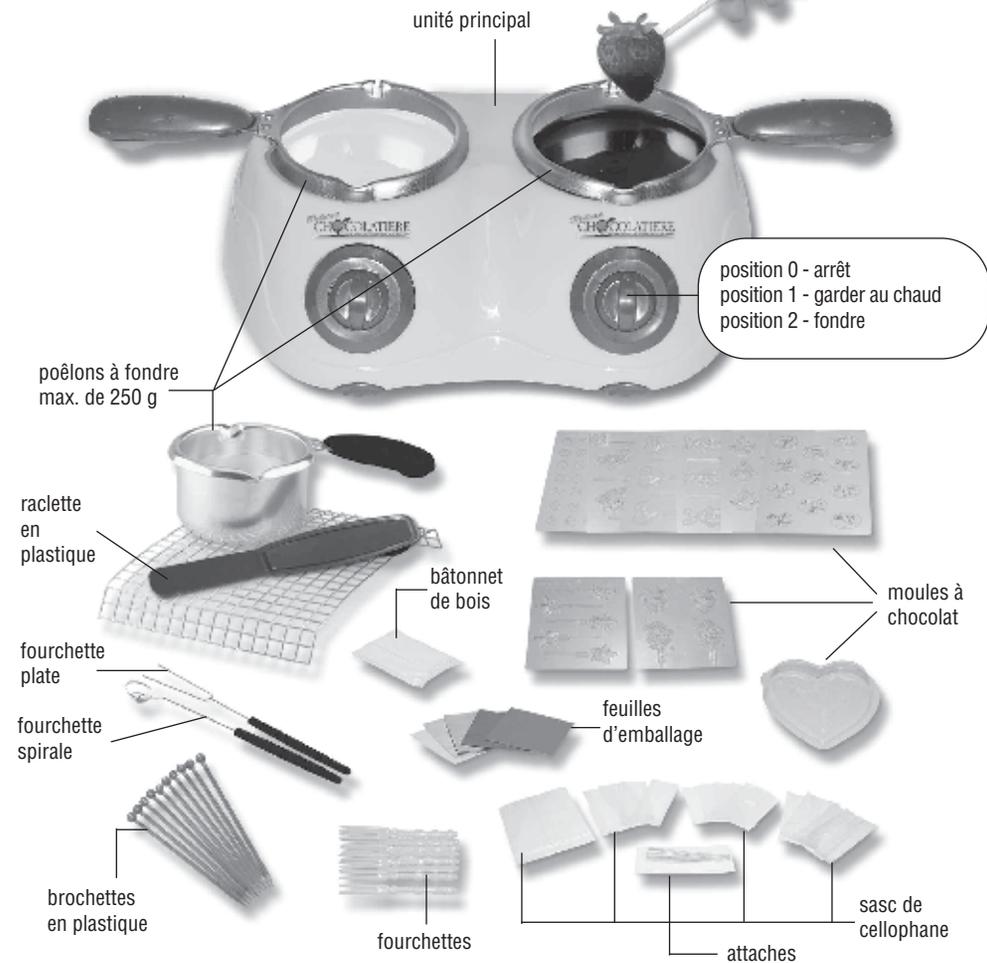
Pralines au chocolat

Confiseries aux flocons de maïs et chocolat

Gâteau au chocolat

Foie gras frit sur chili & sauce au chocolat

# CONTENU DU COLIS



## CONTENU

- 1 x appareil principal
- 2 x poêlons à fondre
- 1 x support à égoutter
- 1x raclette en plastique
- 1 x fourchette plate
- 1 x fourchette spirale
- 10 x fourchettes
- 10 x brochettes en plastique

## ENSEMBLE POUR DÉCORATION

- 9 x moules (incluant un grand coeur)
- 12 x sacs de cellophane (emballage-cadeau), formats assortis
- 40 x feuilles pour emballer des chocolats
- 12 x attaches sacs-cadeaux
- 50 x bâtonnets de bois
- 1 x manuel d'instruction

## DIRECTIVES DE SECURITÉ

La Chocolatiere Deluxe est un appareil électrique. Comme pour tout autre appareil électrique, voici quelques directives de sécurité élémentaires qui devraient être respectées.

1. La Chocolatiere Deluxe est un appareil ménager d'intérieur. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
2. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche est endommagée ou si le cordon d'alimentation est endommagé.
3. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
4. Ne pas utiliser l'appareil près des surfaces chaudes telles que fours ou cuisinières.
5. Ne pas toucher à la prise électrique avec les mains mouillées.
6. Toujours utiliser le voltage approprié.
7. L'appareil est spécifiquement conçu pour faire fondre le chocolat à une température de 60°C/140°F.
8. Lorsque l'appareil est utilisé, éviter tout contact avec les parties en métal de l'appareil, puisqu'elles pourraient être chaudes au toucher.
9. Ne pas ranger l'appareil près de produits chimiques ménagers.
10. Lorsque l'appareil est utilisé, éviter tout contact avec les parties en métal de l'appareil, puisqu'elles pourraient être chaudes pour leur manipulation.
11. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
12. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
13. Faire chauffer les ingrédients seulement dans les poêlons.
14. NE PAS faire placer les poêlons au micro-ondes pour un préchauffage.
15. Ne pas placer les accessoires dans le micro-ondes.

Si le cordon d'alimentation est endommagé et/ou défectueux, S.V.P., contactez le fabricant. (Voir la dernière page pour plus de détails).

## MODE D'EMPLOI

1. Placer l'appareil sur une surface plane et placer les poêlons à fondre dans leurs niches.
2. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
3. L'appareil sera en position 0 – ARRÊT, situé sur le devant de l'appareil. Ceci est la position ARRÊT du chauffage.
4. Pour préchauffer pour fondre, placer l'interrupteur situé sur le devant de l'appareil en position 2 (approx. 60°C/140°F). Le préchauffage nécessite environ 10 minutes.
5. Hacher finement le chocolat afin qu'il fonde plus rapidement.
6. Placer le chocolat dans le poêlon à fondre. Prenez garde, le poêlon peut être chaud.
7. Brasser occasionnellement avec la spatule fournie à cet effet.
8. Une fois le chocolat fondu, vous pouvez le garder au chaud (approx. 43°C/110°F) en plaçant l'interrupteur en position 1. Ceci est aussi la position pour les fondues.
9. Verser le chocolat à partir des poêlons à fondre, dans les moules.
10. Lorsque vous avez terminé, placer l'interrupteur en position 0, pour éteindre l'appareil.
11. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

## NETTOYAGE

- Essuyer l'extérieur de la Chocolatiere Deluxe avec un chiffon doux et humide. Épongez pour assécher. **NE PAS PLACER L'APPAREIL DANS LE LAVE-VAISSELLE.**
- Rincer les poêlons à fondre et les moules en plastique avec de l'eau chaude. Épongez pour assécher.
- Les poêlons à fondre et les moules en plastique ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- NE PAS utiliser des outils ou objets coupants pour nettoyer l'appareil ou les moules. Ceci pourrait causer des dommages.
- Pour ranger, garder l'appareil au sec et dans un endroit bien aéré.

## CONSEILS PRATIQUES

1. Vaporiser un enduit végétal dans chacun des poêlons à fondre avant d'ajouter le chocolat.
2. Rincer les poêlons à fondre avec de l'eau chaude après chaque usage.

## MODE D'EMPLOI (cont.)

### DIRECTIVES POUR LES MOULES

Les moules doivent être secs et à la température de la pièce. Faire fondre le chocolat haché (max. 250g/8.8 oz) dans la Chocolatière Deluxe et verser la masse de chocolat le plus précisément possible, dans les moules. Égaliser la masse de chocolat avec la spatule et retirer le surplus de chocolat. Bien laisser sécher et refroidir dans le réfrigérateur pour plusieurs heures jusqu'à ce que le chocolat soit vraiment dur. Ensuite, retirer délicatement les formes en chocolat hors des moules.

### DIRECTIVES POUR LES GRANDS MOULES EN FORME DE COEUR

Les moules doivent être secs et à la température de la pièce. Faire fondre approx. 150g/ 5.3 oz de chocolat haché dans la Chocolatière Deluxe. Pour assurer une consistance épaisse du chocolat fondu, ajouter un peu de chocolat haché plus tard, en brassant occasionnellement et ensuite, verser dans le moule en forme de cœur. Le moule en plastique doit être bien enduit de chocolat. À l'aide d'un pinceau ou d'une spatule, bien étendre le chocolat dans le moule, en lissant la surface ou en basculant légèrement le moule jusqu'à ce que le chocolat soit bien en place. Bien laisser sécher et refroidir dans le réfrigérateur pour plusieurs heures jusqu'à ce que le chocolat soit vraiment dur. Ensuite, retirer délicatement le cœur en chocolat du moule et le remplir de fruits, crème glacée ou de crème fouettée.

### JEU DE DÉCORATIONS

La Chocolatière Deluxe inclut aussi votre propre trousse de décoration! Nous savons tous que fabriquer des aliments en chocolat est amusant, pour certains d'entre nous, il nous est impossible de manger tous les aliments en chocolat que nous créons. Chez Koolatron, nous avons cru bon de concevoir un jeu de décoration qui vous permettra d'offrir vos créations à vos parents et amis.

### INCLUANT

#### 40 BÂTONNETS DE BOIS

Nous raffolons tous d'une sucette en chocolat. Vous remarquerez que certains moules à chocolat sont munis d'une rainure pour insérer un bâtonnet de bois. Pour créer une sucette en chocolat, placer le bâtonnet de bois dans le moule, verser le chocolat et laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes.

#### 40 FEUILLES D'EMBALLAGE

La plupart des chocolats achetés en magasin sont vendus dans un emballage individuel. Nous incluons 40 feuilles de 4 couleurs différentes, afin que vous puissiez emballer vous-mêmes vos friandises en chocolat. Vos parents et amis croiront que vous les avez achetés dans une confiserie commerciale!

## MODE D'EMPLOI (cont.)

### MODE D'UTILISATION

Simplement, placez la forme en chocolat au centre du papier d'emballage, sur le côté non coloré, et repliez la feuille sur tous les côtés de la confiserie jusqu'à ce qu'elle soit entièrement recouverte. Bien appuyer sur la feuille afin que le résultat final ait vraiment l'air professionnel!

### 12 SACS EN CELLOPHANE (formats assortis)

Si vous avez pris la décision de donner certaines de vos créations en chocolat, vous aurez certainement besoin de quelque chose pour les apporter. C'est pourquoi nous avons inclus 12 sacs en cellophane, afin que vous puissiez y déposer vos friandises afin de les offrir!

### 12 ATTACHES

Nous avons aussi inclus 12 attaches, afin que vous puissiez attacher les sacs de cellophane, pour ne pas perdre vos confiseries. Il serait dommage de perdre ces belles confiseries qui vous ont pris tant de temps à concevoir!

## RECETTES

### 1. TREMPETTE MARBRÉE AU CHOCOLAT

*4 oz de morceaux de chocolat blanc, 4 oz de chocolat semi-sucré ou de chocolat noir, fruits frais*

Dans un poêlon à fondre, faire fondre les morceaux de chocolat blanc en position 2. Dans l'autre poêlon à fondre, faire fondre le chocolat semisucré ou de chocolat noir en position 2. Lorsque les deux côtés sont fondus, bien mélanger. Ensuite, verser le mélange de chocolat blanc, dans le mélange de chocolat foncé. À l'aide d'une cuillère, dessiner des courbes afin de créer l'effet de chocolat marbré. Finalement, placer l'interrupteur en position 1 et tremper des fruits frais dans le mélange. Vous pouvez aussi verser le mélange dans les moules et réfrigérer. Réfrigérer pendant 10 à 15 minutes.

### 2. COUPE GLACÉE

*8 oz de morceaux de chocolat, votre crème glacée favorite, cerises, crème fouettée*

Faire fondre le chocolat dans les deux poêlons à fondre, en position 2. Brasser occasionnellement jusqu'à complètement fondu. Verser sur la crème glacée et ajouter votre garniture préférée.

## RECETTES (cont.)

### 3. PETITS DÉLICIES

*5 oz de chocolat de ménage (en blocs), 5 à 10 biscottes, papier ciré*

Faire fondre le chocolat dans les deux poêlons à fondre, en position 2. Une fois le chocolat fondu, prendre chaque biscotte et tremper dans le mélange chocolaté. Placer l'interrupteur en position 1 pour garder le mélange chaud. Placer les biscottes sur le papier ciré et faire refroidir au réfrigérateur, non couvert, pendant 5 à 10 minutes.

### 4. DISQUES AU CHOCOLAT BLANC ET AU BEURRE D'ARACHIDE

*5 oz de carrés de beurre d'arachide, 5 oz de chocolat blanc, biscuits sandwich à la crème à la vanille*

Dans un poêlon, faire fondre le beurre d'arachide en position 2; dans l'autre poêlon, faire fondre le chocolat blanc en position 2. Pendant que les deux mélanges fondent, défaire chacun des biscuits-sandwichs. Enlever la crème de vanille sur chacun des biscuits à l'aide d'un couteau. Une fois le beurre d'arachide fondu et le chocolat blanc fondus, placer l'interrupteur en position 1 pour garder le mélange chaud, tout en enrobant les biscuits du mélange chaud. Enrober les biscuits du mélange au beurre d'arachide seulement et/ou combiner avec le chocolat blanc. Placer les biscuits au réfrigérateur pour faire durcir.

### 5. BISCUITS OU FRUITS ENROBÉS DE CHOCOLAT

*7 oz de chocolat noir (ou blanc), fruits, biscuits secs ou gaufrettes*

Les fruits entiers suivants peuvent être utilisés : des raisins, des fraises, des bleuets, des mûres, des framboises, des groseilles, des pommes, des bananes, des figues fraîches, des groseilles du Cap, des kumquats, et des fruits secs tels que dattes, figues, abricots, prunes, canneberges, raisins et noix.

*Note: Les fruits doivent être à la température de la pièce.*

Faire fondre le chocolat dans la Chocolatiere Deluxe. Permettez au mélange de refroidir. Faire fondre de nouveau afin de s'assurer de la consistance adéquate. Ce procédé va de plus donner au mélange un fini lustré. Le fruit doit toujours être mûr, propre et sec afin que l'enrobage colle au fruit. Le fruit peut être saupoudré d'une mince couche de semoule de maïs, afin de réduire l'effet d'échappement de l'humidité. Tremper les fruits à moitié dans le mélange au chocolat liquide et bien laisser sécher sur un support à égoutter ou laisser refroidir au réfrigérateur.

## RECETTES (cont.)

### 6. MÉLANGE AU CHOCOLAT

*4 oz de chocolat de ménage (en blocs), 1 cuillerée à table de sirop de maïs, 1 oz de crème riche en matière grasse, noix de coco râpée*

Verser la crème et le sirop de maïs dans le poêlon. Bien mélanger, tout en versant les morceaux de chocolat et la noix de coco. Faire fondre le mélange de chocolat en position 2 et continuer à brasser. Tremper des fruits ou des gaufrettes dans le mélange de chocolat.

### 7. TARTINE À LA CRÈME DE NOUGAT

*3.5 oz de chocolat de ménage (en blocs), 7 oz de beurre mou, 8.8 oz de crème de noisette*

Faire fondre le chocolat haché dans la Chocolatiere. Verser le chocolat fondu dans un bol sec. Ajouter la crème de noisette et le beurre mou. Brasser jusqu'à ce que le mélange ait une consistance crémeuse. Vous pouvez ajouter 2 cuillerées à table de miel, si désiré. Verser le mélange dans un récipient et ranger au réfrigérateur.

### 8. FONDUE AU CHOCOLAT AVEC FRUITS

*5 oz de chocolat de ménage (en blocs), 1 cuillerée à table de crème, 1 cuillerée à table de beurre mou*

bleuets, des mûres, des framboises, des groseilles, des tranches de bananes, des morceaux de pommes ou de poires, et des fruits séchés tels que des dattes, des figues, des abricots, des prunes, des canneberges, des raisins et des noix.

*Note: Les fruits doivent être à la température de la pièce.*

Faire fondre le chocolat haché dans la Chocolatiere. Ajouter la crème et le beurre mou. Bien mélanger et garder le mélange au chaud dans la Chocolatiere. Le fruit doit toujours être mûr, sec et propre (un fruit humide diluera la fondue). Piquer les morceaux de fruits à l'aide de brochette à fondue et tremper dans le chocolat.

### 9. MOUSSE AU CHOCOLAT

*5.3 oz de chocolat de ménage (en blocs), 3 oeufs entiers, 0.5 lt de crème*

Faire fondre le chocolat dans la Chocolatiere. Battre les oeufs et la crème dans un bol séparé jusqu'à ce que le mélange soit tiède et mousseux. Laisser reposer pendant une minute et fouetter de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit tiède et mousseux. Ajouter le chocolat fondu et y mélanger graduellement la crème fouettée. Garder au froid pendant plusieurs heures.

## RECETTES (cont.)

### 10. FEUILLES EN CHOCOLAT DÉCORATIVES, POUR GÂTEAU OU DESSERTS

*3.5 oz de chocolat noir, feuilles vertes d'un arbre caduc, préférablement avec des veines protubérantes (exemple : rose ou vigne)*

Faire fondre le chocolat dans la Chocolatiere Deluxe. Tremper la surface du haut de la feuille lavée dans le chocolat ou appliquer une couche de chocolat sur une surface de la feuille à l'aide d'un pinceau. Essuyer tout excès de chocolat et placer les feuilles sur le dessus d'une cuillère de bois (chocolat vers le haut) et laisser sécher sur le support à égoutter (la température de la pièce ne doit pas excéder 20°C). Séparer finalement délicatement les feuilles de la partie chocolatée.

### 11. TRUFFES AU MOKA / RHUM

*7 oz de chocolat maison, 3.5 oz de beurre, 3.5 oz de sucre à glacer, 1 sachet de sucre vanillé, 2 cuillerées à table de poudre de moka instantanée, 2 cuillerées à table de rhum, 2 cuillerées à table de liqueur de café moka, poudre de cacao, poudre instantanée de mok*

Faire fondre le chocolat haché dans la Chocolatiere Deluxe. Dans un bol, mélanger le beurre mou, le sucre à glacer et le sucre vanillé. Ajouter la poudre de moka le rhum et la liqueur de café et bien mélanger avec le chocolat fondu. Faire refroidir durant la nuit. Former de petites boules et rouler dans le mélange de poudre de cacao et de poudre de moka instantanée. Ranger dans un endroit froid.

### 12. CONFISERIE À LA PÂTE D'AMANDES ET CHOCOLAT

*8 oz de chocolat noir, 7 oz de pâte d'amandes, approx. 1.7 oz de sucre à glacer, fruits confits hachés ou moitiés de noix, amandes, etc.*

Bien malaxer la pâte d'amandes et le sucre à glacer, et rouler (3/8" d'épaisseur) et couper en formes de carré ou de triangle, etc. Faire fondre le chocolat haché dans la Chocolatiere. Tremper les morceaux coupés, un à un, dans le mélange à chocolat et placer sur le support à égoutter à l'aide de la fourchette à chocolat plate. Décorer avec un morceau de fruit confit ou de noix.

### 13. PRALINES AU CHOCOLAT

*7 oz. cooking chocolate, 3 oz. soft butter, 2 egg yolks, 4 fl. oz. whipping cream (sweet), 1.7 oz. each of cocoa powder and grated nuts*

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

## RECIPES (cont.)

### 14. CONFISERIES AUX FLOCONS DE MAÏS ET CHOCOLAT

*7 oz de lait au chocolat, 1 sachet de sucre vanillé, 5 oz de flocons de ma*

Faire fondre le chocolat haché dans la Chocolatiere Deluxe. Dans un bol séparé, mélanger le sucre vanillé avec le chocolat fondu et ajouter les flocons de maïs. À l'aide d'une cuillère à café, remplir des moules à muffins en papier ciré et placer au réfrigérateur.

*D'autres types de céréales conviennent aussi à cette recette.*

### 15. GÂTEAU AU CHOCOLAT

*7 oz de chocolat de ménage (en blocs), 8.8 oz de beurre mou, 5 oz de sucre à glacer, 3 oeufs entiers, 3 jaunes d'oeuf, 3 blancs d'oeufs battus, 7 oz de farine, 1 sachet de sucre vanillé.*

Mélanger le beurre mou avec le sucre à glacer. Ajouter (en brassant) les 3 oeufs battus. Ajoutez les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé, ajouter graduellement et lentement les blancs d'oeufs battus et ensuite la farine. Faire fondre le chocolat haché dans la Chocolatiere Deluxe. Ajouter ceci à l'autre mélange et remplir un moule à gâteau graissé et enfariné. Faire cuire environ une heure au four préchauffé à 392°F.

### 16. FOIE GRAS FRIT SUR CHILI & SAUCE AU CHOCOLAT

*(servir comme hors-d'oeuvre, pour 2 personnes)*

*0.3 oz. de chocolat maison. 1-2 piments à chili séchés, approx. 7 oz de foie gras (foie d'oie, pas trop gras, afin qu'il se tienne pendant la friture), beurre fondu, farine, sel, poivre fraîchement moulu, 2 tranches de pommes cuites*

Retirer la peau et les veines fines du foie gras. Saupoudrer de sel et de poivre fraîchement moulu sur les deux côtés. Ajouter la farine. Faire frire, dans le beurre fondu, sur les deux côtés. Faire fondre le chocolat haché dans la Chocolatiere Deluxe. Ajouter le (s) piment (s) de chili broyé, en brassant continuellement. Disposer le foie gras sur les tranches de pommes cuites, et arroser finement avec le chocolat fondu pour décorer.