Barres de chocolat aux céréales croustillantes

RECETTE DE MAARTEN JORDAENS

Barres de chocolat aux céréales croustillantes

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

- Chocolat noir
- Pistaches vertes
- Chocolat rose
- Jaune

1

CHOCOLAT NOIR

PRÉPARATION

- Chocolat de couverture noir Usulután 65 Signature Origin
- Mélange de céréales croustillantes

1. Faire fondre le chocolat et le tempérer.
2. Saupoudrer le mélange de céréales croustillantes dans le moule en plastique (+/- 15 grammes).
3. Ajouter le chocolat tempéré.
4. Garnir de mélange de céréales croustillantes.

2

PISTACHES VERTES

PRÉPARATION

- Chocolat blanc belge Obsession 30
- Mélange de céréales croustillantes
- Pistaches concassées
- Poudre de couleur verte
- Paillettes de sel

1. Faire fondre le chocolat, ajouter la poudre de couleur verte et tempérer.
2. Saupoudrer le mélange de céréales croustillantes dans le moule en plastique (+/- 10 grammes) et les pistaches concassées (5 g).
3. Ajouter le chocolat tempéré.
4. Garnir de mélange de céréales croustillantes, de pistaches concassées et de flocons de sel.

3 CHOCOLAT ROSE

PRÉPARATION

- Chocolat blanc belge Delight 29
- Mélange de céréales croustillantes
- Yodry - poudre de yaourt
- Poudre de framboise
- Vinaigre de riz en poudre

1. Faire fondre le chocolat, le tempérer et ajouter la poudre de yaourt et la poudre de framboise (200@g de chocolat blanc + 10@g de poudre de framboise + 10@g de poudre de yaourt + 5@g de vinaigre de riz en poudre).
2. Disperser dans le moule en plastique (+/- 10@grammes) et ajouter les pistaches concassées (5@g).
3. Ajouter du chocolat rose.
4. Garnir de mélange de céréales croustillantes.

4 JAUNE

PRÉPARATION

- Chocolat blanc belge Obsession 30
- Poudre de couleur jaune
- Poudre de zeste de citron
- Poudre de vinaigre de riz
- Mélange de céréales croustillantes

1. Faire fondre le chocolat, le tempérer et ajouter la poudre de couleur jaune, la poudre de zeste de citron et la poudre de vinaigre de riz (250 g de chocolat blanc + 5 g de poudre de zeste de citron + 5 g de poudre de vinaigre de riz).
2. Disperser le mélange de céréales croustillantes dans le moule en plastique (+/- 15 grammes).
3. Ajouter du chocolat jaune « citron ».
4. Garnir de mélange de céréales croustillantes.