

Lisienne

Beurre de cacao — quantité = qualité
dans la poche de cacao.
46 à 52%

garde 4 ans et mettre dans 2 zip lock

Vieux chocolat → Fait de la poudre
en le frottant sur un sac

1'eau ≠ chocolat

Moule laver à l'eau chaude

Moule au réfrigérateur pas au congélateur

Pinceau plus large pour étendre le
chocolat.

Tapper sur la table pour enlever les
Bulles

Pour fermer le moule (de l'extérieur ^{vers}
l'intérieur).