

CHOCOLAT DE NOËL

RECETTE TRADITIONNELLE UNIKA



INGRÉDIENTS PÂTE

½ livre de beurre fondu

4 c. à table de sirop de maïs

10½ tasses de sucre en poudre

1 canne de lait condensé

Colorant et essence au goût

INGRÉDIENTS CHOCOLAT

2 paquets de chocolat Baker mi-sucré

¾ de barre de paraffine

3 c. à table de cacao

3c. à table de sucre en poudre



PRÉPARATION - ÉTAPE 1

Pour préparer la pâte, tamiser le sucre en poudre dans un plat. Créez un puit au centre du sucre pour y verser le beurre, le sirop de maïs et le lait condensé. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Divisez la pâte en 4 à 5 portions pour créer différentes saveurs et couleurs. Façonnez des petites boules et disposez-les sur une plaque à biscuits recouverte de papier ciré. Placez la plaque au congélateur pour permettre aux boules de pâte de prendre forme et de se solidifier.



CRÉATIONS UNIKA
L'ATELIER BOUTIQUE

CHOCOLAT DE NOËL

RECETTE TRADITIONNELLE UNIKA

ÉTAPE 2

Faire fondre le chocolat et la paraffine ensemble au bain-marie. Une fois fondus, ajoutez le sucre en poudre et le cacao, puis mélangez soigneusement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ensuite, utilisez une grande brochette en bambou pour piquer chaque petite boule de pâte et la tremper dans le chocolat fondu. Laissez l'excès de chocolat s'égoutter avant de replacer la boule enrobée sur la plaque à biscuits. Pour conserver ces délicieux chocolats de Noël, placez-les au congélateur jusqu'au moment de les déguster.



CRÉATIONS UNIKA
L'ATELIER BOUTIQUE

