

Que faire avec les restes
de chocolat de Pâques ou de Noël ?



Pépites de chocolat

Ingrédients :

- **Chocolat noir, lait ou blanc (100 g ou 200 g selon la quantité désirée)**

Pour les plus gourmands :

Utiliser des pépites en chocolat pour les cookies, muffins, financiers, cakes, brioches, sablés, madeleines.

Préparation :

1. **Faire fondre le chocolat**
« On peut utiliser les restes de chocolat de Pâques, ou de Noël »
2. **Tempérer* le chocolat**
3. **Dresser à l'aide d'une poche à douille des boules sur papier cuisson**
4. **Réservé 15 à 30 mn au réfrigérateur**
5. **Démouler**
6. **Conserver dans une boîte hermétique**
« Ils se conservent très bien entre 4 et 6 semaines à +15/16°C »

 AGGLO DU
SAINT
QUENTINOIS

AGGLO-SAINTQUENTINOIS.FR

* voir au verso

Lycée Colard Noël
Espace des Niveaux de Bâtiment et de l'Étude

