

## Comment faire des copeaux de chocolat?

Faire fondre de la couverture au bain marie à 40°C.

Verser sur le tour.



Travailler à la spatule pour refroidir.



On peut s'aider d'un couteau de peintre ou d'un triangle pour travailler à deux mains le chocolat.



La couverture épaissie en refroidissant.



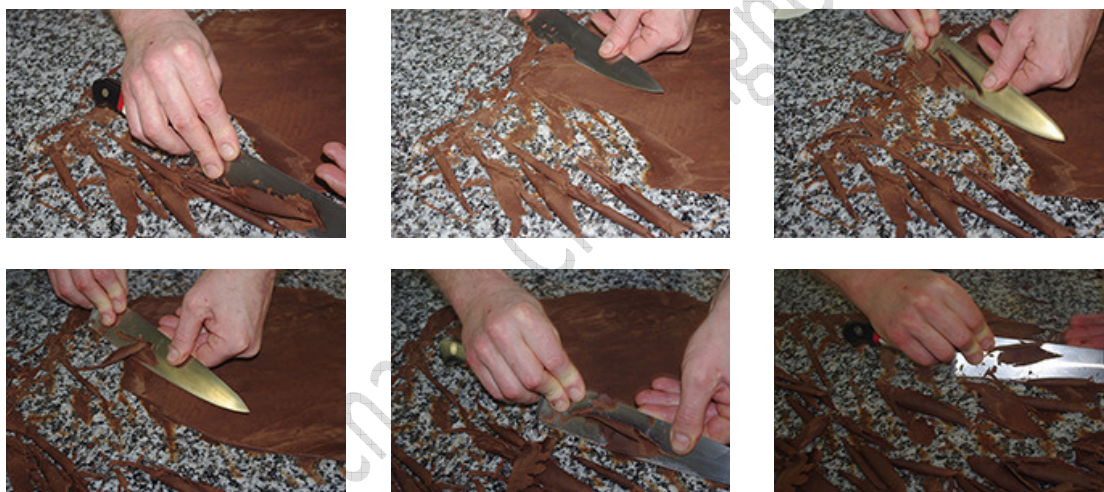
Quand le chocolat est froid, continuer à travailler la surface pour que la totalité soit dure, la palette doit faire un peu de bruit lorsque l'on continue à passer sur le chocolat.



Sans attendre, rapidement à l'aide d'un couteau de tour, positionné obliquement par rapport au tour, pousser en appuyant et en effectuant un mouvement de gauche à droite.



Quand le copeaux est roulé, revenir en arrière et recommencer le même geste.



Faire la totalité des copeaux, ramasser avec un triangle ou le couteau et réserver dans un endroit pas trop chaud.

