

Recette de Bougies Comestibles au Chocolat

Ingrédients :

200 g de chocolat noir de qualité

50 g de beurre de cacao

100 g de sucre glace

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 mèche comestible (en pâte à sucre ou en nougatine fine)

Colorant alimentaire (facultatif)

Moules à bougies en silicone

Instructions :

Préparation des Ingrédients :

Casser le chocolat en petits morceaux et le mettre dans un bol résistant à la chaleur.

Préparer les mèches comestibles en les coupant à la taille désirée.

Assurez-vous qu'elles tiennent bien dans les moules.

Faire Fondre le Chocolat :

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble au bain-marie.

Remuer régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

Ajouter le sucre glace et l'extrait de vanille, puis mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.

Coloration (Optionnelle) :

Si vous souhaitez ajouter de la couleur à vos bougies, divisez le mélange de chocolat fondu dans plusieurs bols et ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire dans chaque bol. Mélangez bien jusqu'à obtenir une couleur uniforme.

Remplissage des Moules :

Verser le mélange de chocolat fondu dans les moules à bougies en silicone, en remplissant jusqu'à environ la moitié.

Insérer délicatement la mèche comestible au centre de chaque moule.

Maintenez-la en place avec une pince ou un bâtonnet.

Refroidissement :

Laisser les moules à température ambiante pendant environ 10 minutes, puis les placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, ou jusqu'à ce que le chocolat soit complètement solidifié.

Démoulage :

Une fois le chocolat bien durci, démouler délicatement les bougies. Si elles sont difficiles à retirer, passer légèrement les moules sous l'eau tiède pour faciliter le démoulage.

Utilisation :

Les bougies comestibles sont maintenant prêtes à être utilisées. Allumez-les comme des bougies ordinaires et laissez-les fondre légèrement pour créer une ambiance chaleureuse. Une fois éteintes, vous pouvez utiliser le chocolat fondu comme sauce pour des fruits, des gâteaux ou d'autres desserts.

Conseils :

Conservation : Conservez les bougies comestibles dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, jusqu'à leur utilisation.

Sécurité : Assurez-vous que toutes les parties de la bougie sont comestibles et non toxiques. Évitez d'utiliser des mèches qui ne sont pas spécialement conçues pour être consommées.

Conclusion

Cette recette de bougies comestibles au chocolat est une manière innovante et gourmande d'ajouter une touche spéciale à vos événements et repas. En plus d'être une décoration unique, elles apportent une expérience culinaire inoubliable à vos invités.

Decosadex.fr