Quoi ?		Les mendiants				
		PESEE / RESERVE				
Comment ?	Ingrédients		Quantités	Unités	Matériel de	
					pesée	
	Chocolat noir ou chocolat		200	g	bols, saladier,	
	blan	ıc	200		spatule,	
			150	g	cuillère à soupe fourchette.	
	Etapes de la recette					
	1		fondre le chocolat en remuant doucement au bain- (voir en bas de la recette pour le tempérage).			
Quand et	2	A l'aide d'une cuillère, réa versez le chocolat sur une étalez-le avec le dos de la	e d'une cuillère, réalisez des palets de chocolat : le chocolat sur une feuille de papier cuisson et -le avec le dos de la cuillère, puis déposez vos diants » et autres fruits secs (de votre choix) sur le			
comment ?	3	Laissez refroidir et durcir dans un endroit frais (évitez le réfrigérateur, le chocolat blanchirait, et se mettre à « transpirer » lorsque vous le mettrez de nouveau à température ambiante, surtout si vous ne l'avez pas tempéré).				

Tempérer du chocolat noir

Munie d'un <u>thermomètre sonde</u>, faites fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne une température comprise entre 45°C. Sortez-le alors du bain-marie, et remuez-le délicatement et sans discontinue jusqu'à ce qu'il redescende à 26° C (sans le fouetter, pour éviter d'y incorporer de l'air, et donc des bulles). Enfin, remettez-le sur au bain-marie pour remonter sa température à 31° C et maintenez cette température jusqu'à la fin de la préparation des mendiants.

Chocolat blanc

Fonte au bain-marie à 38°C, cristallisation hors du feu à 23°C, remise au bain-marie jusqu'à 27°C.

Veillez à toujours utiliser du chocolat d'excellente qualité pour un meilleur résultat.