

## Window Color tout en chocolat



En tout premier lieu, préparer tous les ingrédients et ustensiles nécessaires. Par contre, je n'ai rien pesé mais fait en fonction des besoins.

### Il vous faut:

- 1 support rigide (plaque alu perforée ou **carton traiteur doré**)
- 1 **feuille A4 en rhodoïd** ou pochette plastique
- 1 dessin au trait, contour en noir qui servira de matrice
- du chocolat en Quantité Suffisante (QS)
- QS de chocolat blanc
- des colorants en poudre
- QS d'huile de tournesol
- QS d'eau
- 1 poche à douille
- 1 douille unie très petit diamètre
- **et le plus important : du temps et de la patience!!!!**

Commencer par faire fondre une quantité que vous estimez suffisante de pistoles de chocolat noir pour dessiner les contours du dessin au trait placé sous la feuille rhodoïd. Comme "crayon", j'ai utilisé une poche à douille jetable de façon à couper finement la sortie du chocolat.

Une fois tous les contours faits et durcis, repérer le nombre de couleurs restantes. Mettre la quantité suffisante de pistoles de chocolat blanc dans autant de bols que de couleurs. Commencer par les petites zones à "colorier".

Faire fondre un premier de chocolat blanc au micro ondes, attention de ne pas le brûler. Ajouter une demi cuillère à café d'huile (pour les petites quantités de chocolat, 1 pour les plus grandes quantités) mélanger avec une petite spatule.

Pour colorer, diluer 1 pointe de couteau de colorant poudre Gourmandises® dans une demi-cuillère à café d'eau. Incorporer au chocolat et mélanger.

A l'aide de la poche à douille, remplir les zones de couleur. Procéder ainsi avec toutes les couleurs en laissant le chocolat durcir entre chaque couleur. Terminer par la grande zone. Ici le jaune et avant qu'il ne soit trop dur, j'ai découpé les contours à l'aide du cadre inox. Comme je l'ai fait quelques jours avant le montage, j'ai filmé le tout et placé au réfrigérateur.