



## Ingrédients:

Pour la coque:

- 100 g de pistoles de chocolat au lait Callebaut® n°823

Pour la garniture:

- 130 g de pistoles de chocolat blanc Callebaut® W2
- 70 g de blé soufflé au miel

Pour le socle:

- 50 g de pistoles de chocolat au lait Callebaut® n°823

Pour la décoration façon emballage Kinder® Country:

- de la pâte à sucre blanche
- de la pâte à sucre noire
- du colorant en poudre rouge
- du colorant en poudre bleu
- du colorant en poudre jaune
- du cacao en poudre non sucré

Préparation :

Pour la coque:

Faire fondre le chocolat au lait au micro ondes par tranches de 30 secondes en mélangeant entre chaque chauffe. A l'aide du pinceau en silicone, chemiser le moule avec une première couche. Placer au réfrigérateur. Quand il est cristallisé, il est mat à présent, repasser une couche de finition et replacer au réfrigérateur.

Pour la garniture :

Pendant ce temps chauffer les pistoles de chocolat blanc par tranches de 30 secondes en mélangeant entre chaque chauffe. Ajouter le blé soufflé au miel, mélanger pour enrober les céréales. Sortir la tablette et verser les céréales enrobées. Bien répartir et tasser légèrement à la spatule pour aplanir la surface. Placer au frais le temps que le chocolat durcisse. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au lait restant même méthode. Badigeonner la surface des céréales au pinceau, renforcer les bords et angles. Placer au réfrigérateur le temps que le chocolat durcisse.

Pour le démoulage et la décoration:

Avant de retourner, décoller délicatement les bords du moule. Retourner pour terminer le démoulage. Retirer le moule en épluchant. Préparer le matériel pour le travail de la pâte à sucre. Etaler finement la pâte à sucre blanche au rouleau, couvrir la moitié de la tablette. A l'aide des découpoirs lettres, détailler les lettres du mot Kinder®. Prendre un peu de pâte à sucre blanche et du cacao en poudre, malaxer jusqu'à obtenir la couleur souhaitée. Etaler et mouler dans le moule mini tablette, une couche chocolat et une couche blanche. Réaliser la petite fleur et les épis de blé. Positionner sur la pâte à sucre blanche.

