

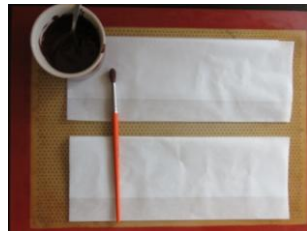
Pour les plaques de chocolat effet bouleau

il vous faut:

Une feuille de papier sulfurisé aux dimensions de votre gâteau, ici 57cm sur 10.5, que j'ai coupée en deux parce qu'elle était trop grande pour mes plaques et mon frigo.

Une plaque de pâtisserie, 1 pinceau fin, 1 spatule, mais une cuillère à soupe peu faire l'affaire et bien sur 30g de chocolat noir et 250g de chocolat blanc.

1- faites fondre le chocolat noir et posez la ou les feuille(s) de papier sulfurisé sur une plaque de pâtisserie...



2- A l'aide du pinceau dessinez les nœuds et des stries brunes du bouleau et laissez durcir au frais pendant 30 minutes...



3- Faites fondre le chocolat blanc et laissez-le refroidir un peu...



4-versez le chocolat blanc sur les feuilles de papier sulfurisé...



5-étalez le chocolat blanc à l'aide d'une spatule en formant une couche un peu épaisse et laissez durcir au frigo pendant 30 minutes...



6-retournez les plaques de chocolat, retirez le papier sulfurisé...



7- Cassez délicatement les plaques de chocolat en formant des bandes...



8- Dès que vous avez posé la ganache sur le gâteau, plaquez les morceaux de chocolat sur la ganache encore fraîche pour les fixer...



ET voila le travail, laissez durcir la ganache au frais avant de finir la déco...

