

Comment réaliser facilement de jolies décorations en chocolat

En cette période de Bûches il est nécessaire de savoir Comment réaliser facilement de jolies décorations en chocolat... Voici donc différentes réalisations que vous pouvez faire maison, le plus souvent grâce à un minimum de matériel et bien sûr du chocolat! Elles vont sublimer vos bûches et déclencher des Waouhh d'admiration...

Vous pouvez les préparer la veille ou quelques jours avant en les réservant dans un endroit frais mais pas au frigo.



Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante

Matériel

Suivant ce que vous voulez réaliser il vous faudra du matériel indispensable ou spécifique à la réalisation que vous aurez choisie...Les deux éléments indispensables de base sont le rhodoïd et les grandes spatules.

- Du rhodoïd. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: il en existe de plusieurs largeurs donc faites attention à ce détail pour bien choisir la largeur de votre rouleau de rhodoïd lors de votre achat



Ibili 773602 - RUBAN Pvc cercle - special mousse - 20 M x 4.5 cm - pour patissier

- des spatules plates **et** coudées



WisFox Set de spatules professionnelles pour cuire un glaçage en angle (lot de 4) Noir

- un peigne à pâtisserie pour les filaments. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Peigne à décor Matfer CC478

- une gouttière à bûche pour les filaments: vous pouvez en fabriquer une en coupant une bouteille d'eau en plastique en deux dans le sens de la longueur
- des feuilles de papier décor transfert pour chocolat. Vous pouvez en trouver sur le site « Meilleur du Chef»
- un chablon pour réaliser les étoiles plates ou de toutes autres formes: le chablon est un moule spécial en silicone pour réaliser des formes plates et précises de votre choix



patisse 2047947 Moule chablons étoile 12 pièce, Autre, Blanc, 35 x 15 x 0,3 cm

- moule en silicone pour les étoiles en relief



NiceButy Moule en silicone en forme d'étoile pour gâteaux

- Eventuellement des moules pour embout de bûche mais vous pouvez en réaliser sans en découpant la forme voulue dans du rhodoïd. Vous pouvez trouver soit des moules préformés sur le site [Meilleur du chef](#) ou des chablons pour embouts de bûche aux formes diverses toujours sur le même site en cliquant [ici](#)

Ingrédients

- du chocolat bien sûr!
- suivant ce que vous voulez faire : des petits décors en sucre, du spray doré alimentaire, des paillettes dorées ou argentées...
- du mycryo en poudre: le mycryo est une matière grasse qui est composé de 100% de beurre de cacao. Il a un

goût neutre et il permet surtout d'obtenir un tempérage rapide du chocolat sans passer par toutes les phases de température, Vous aurez ainsi des chocolat bien brillants. Les proportions d'utilisation sont de 1% de mycryo par rapport au poids du chocolat. Donc par exemple, pour 300 g de chocolat il faudra 3 g de mycryo. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).

Préparation

- Faites fondre le chocolat que vous avez choisi au bain marie sans dépasser 45°C puis laissez-le retomber un peu en température et ajoutez le mycryo tamisé. Mélangez bien pou obtenir un mélange homogène. Il ne reste plus qu'à couler votre chocolat. Si le chocolat fige de nouveau et perd son côté liquide, remettez -le au bain marie aux alentours de 30°.



Faites fondre le chocolat

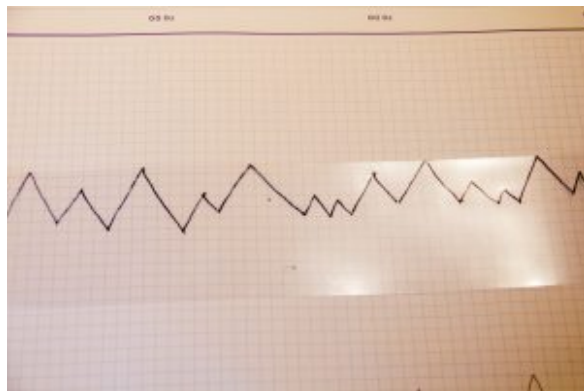
1/ Les côtés de bûche: version 1

- Dessinez sur du papier millimétré un motif de votre choix de **la même longueur et hauteur** que votre moule à bûche.



Dessinez sur du papier millimétré un motif de votre choix de la même longueur que votre moule à bûche

- Puis par transparence recopiez le motif sur une bande de rhodoïd. Et on découpe la forme obtenue.



Puis par transparence recopiez le motif sur une bande de rhodoïd. Et on découpe la forme obtenue

- Disposez les deux bandes de rhodoïd obtenues pour votre décoration sur votre plan de travail **légèrement** humidifié: cela va permettre aux bandes de ne plus bouger quand vous étalerez le chocolat fondu par dessus...



Disposez les deux bandes de rhodoïd obtenues pour votre décoration sur un plan de travail bien lisse

- Étalez un peu de chocolat sur chacune des deux bandes de rhodoïd.



Étalez un peu de chocolat sur chacune des deux bandes de rhodoïd

- Puis lissez le tout avec la spatule en recouvrant bien la totalité des bandes.



Puis lissez le tout avec la spatule

- Laissez reposer 5 mn à 8 minutes suivant la température ambiante... Plus il fait fait froid plus le chocolat va figer vite. Puis utilisez la pointe d'un couteau pour soulever délicatement un coin de la bande. Soulevez doucement et complètement la bande sur tout son long pour la redéposer un peu plus loin sur un zone propre du plan de travail. Attention le chocolat est encore bien mou.



Utilisez la pointe d'un couteau pour soulever délicatement la bande



Soulevez doucement et complètement la bande sur tout son long pour la redéposer un peu plus loin sur le plan de travail

- Sélectionnez les petits décors en sucre que vous désirez et décorez les bandes avec ces décors. Laissez les bandes durcir. Utilisez une pince à épiler pointue pour déposer les décors sur le chocolat.



Sélectionnez les petits décors en sucre que vous désirez



Décorez les bandes avec ces décors et laissez les bandes durcir

- Quand le chocolat a durci complètement il suffit d'ôter la bande de rhodoïd et de déposer délicatement les bandes de chocolat sur un plat que vous réserverez au frais mais pas au frigo.



Réserverez au frais mais pas au frigo

2/ Les côtés de bûche: version 2 avec une feuille de décor transfert de votre choix

La feuille décor transfert va vous permettre d'imprimer un motif de votre choix directement sur le chocolat. Vous n'aurez pas besoin de rhodoïd cette fois-ci, la feuille de transfert

jouant le rôle de la bande en rhodoïd.

- Comme précédemment il vous faut mesurer la longueur de votre bûche et réaliser un patron (comme en couture), c'est à dire un forme de votre choix. J'ai donc réalisé un modèle sur du papier: un grand rectangle de la longueur de ma bûche et j'ai dessiné des vagues sur le dessus.



Dessin du modèle

- Puis j'ai posé ma feuille de décor transfert dessus et j'ai claqué ma forme. Enfin j'ai découpé cette forme dans la feuille de décor transfert .



Découpe de la feuille de décor transfert en chocolat

- Mouillez légèrement votre plan de travail et disposez votre modèle de feuille décor dessus: cela évite à la

feuille de glisser quand on étale le chocolat.
Attention: assurez-vous que vous posez le **bon côté** de la feuille (**celui qui est imprimé**, légèrement plus granuleux) **face vers le haut!** Puis versez un peu de chocolat dessus et lissez avec une spatule coudée pour recouvrir la forme. Si le chocolat dépasse un peu ce n'est pas grave..



Versez un peu de chocolat sur la feuille décor et lissez avec une spatule



Versez un peu de chocolat sur la feuille décor et lissez avec une spatule

- Au bout d'environ 10 à 15 mn (cela dépend de la température ambiante) le chocolat commence à figer: décollez alors à l'aide de la pointe d'un couteau un côté de la feuille et soulevez-la avec précaution pour

la déposer une surface plate et propre (chocolat vers le haut) que vous allez mettre au froid. Ici j'ai fait deux formes différentes: un rectangle et une vague...



Déposez les formes sur une surface plate

- Quelques minutes après la mise au frigo le chocolat est bien figé: vous pouvez alors précautionneusement retirer la feuille de décor (soulevez un coin et tirez doucement) et voilà le résultat:



Précautionneusement retirez la feuille de décor

3/ Les embouts de bûche: avec un

embout de bûche préformé de votre choix

- Remplissez le moule à embout préformé de chocolat blanc et lissez le dessus avec une spatule plate. Par mesure de précaution j'en réalise quatre, si jamais j'en cassais en les démoulant...la pointe est fragile.



Remplissez le moule à embout de chocolat blanc

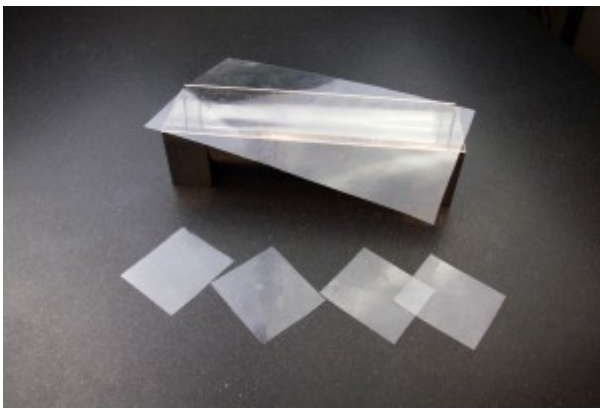
- Pour la décoration disposez par exemple une tranche d'orange séchée au milieu. Puis mettez au frais au moins une heure pour que le chocolat fige. Démoulez délicatement et réservez dans une boîte hermétique.



Disposez une tranche d'orange séchée au milieu

4/ Les embouts de bûche « fait maison »

- Commencez par découper dans une bande de rhodoïd **des carrés** aux dimensions suffisantes pour cacher les extrémités de votre bûche: ils doivent avoir la même hauteur et largeur que votre moule à bûche. Préparez-en toujours quelques-uns supplémentaires car en cas de casse vous en aurez de rechange. Prévoyez donc 8 carrés, ce qui vous fera 4 embouts.



- Faites fondre un peu de chocolat blanc de couverture au bain marie. Posez quatre carrés de rhodoïd que vous avez découpés précédemment sur votre plan de travail et recouvrez les de chocolat blanc fondu. Lissez la surface avec une spatule coudée. Ne les bougez plus et passez à l'étape suivante.



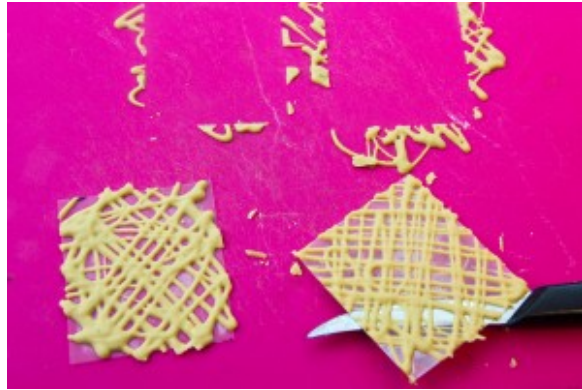
Recouvrez deux carrés avec le chocolat blanc

- Faites fondre parallèlement un peu de chocolat blond de couverture (ou au lait ou noir) au bain marie. Préparez vous une petite poche à douille (vous pouvez aussi utiliser un petit ustensile très pratique de la marque Lékué appelé Poche à douille Décomax). Remplissez la poche avec le chocolat et faites un tout petit orifice à l'aide d'un ciseau.



Préparez une petite poche à douille

- Posez les quatre carrés de rhodoïd restants que vous avez découpés précédemment sur une plaque ou support pouvant aller au congélateur. A l'aide de la poche à douille tracez des stries sur les carrés et mettez le tout au congélateur 5mn. Le chocolat va figer. Sortez les carrés du congélateur **SANS LES MANIPULER AVEC LES MAINS**: ils doivent rester sur leur support froid. Avec un petit couteau décollez les délicatement en passant **SOUS** la feuille de rhodoïd et laissez-les sur le support froid.



Décollez délicatement

- Faites de même avec les carrés de chocolat blanc (qui lui n'est pas encore totalement figé mais un peu pâteux): décollez-les délicatement avec un petit couteau en passant SOUS la feuille de rhodoïd . Posez-les sur le même support froid que les précédents.



Faites de même avec les carrés de chocolat blanc

- Vous avez donc vos 8 carrés posés sur votre plaque froide (feuille de rhodoïd **sur le dessous**): 4 quadrillés au chocolat blond et 4 lissés au chocolat blanc. A l'aide d'une spatule soulevez un carré strié et retournez-le sur un carré de chocolat blanc en faisant attention de les placer exactement l'un sur l'autre. Appuyez légèrement sur le rhodoïd pour bien coller les deux feuilles de chocolat. Faire de même avec les carrés qui restent: vous avez maintenant 4 carrés au chocolat

blanc striés de chocolat blond entre deux feuilles de rhodoïd. Remettre au congélateur 5 mn, le temps que le chocolat fige complètement.



Bien coller les deux feuilles de chocolat

- Puis avec un couteau et une petite pince ôtez les feuilles de rhodoïd du dessus et du dessous. Ne manipulez pas les carrés avec vos mains car ils vont fondre instantanément. Réservez les au frais dans un petit récipient.



Puis avec un couteau et une petite pince ôtez les feuilles de rhodoïd



Les deux côtés de la bûche sont prêts

5/ Les embouts de bûche avec chablon

- Faites fondre votre chocolat au bain marie. Disposez votre chablon sur une feuille de papier guitare ou une surface anti adhésive.



Disposez votre chablon sur une feuille de papier guitare ou une surface anti adhésive

- Versez le chocolat fondu et lissez-le avec une spatule. Laissez figer au frais.



Lissez le chocolat avec une spatule

- Démoulez délicatement les embouts: attention les pointes sont délicates donc aidez vous avec la pointe d'un couteau pour les maintenir en place quand vous ôterez le chablon. Réservez au frais.



Démoulez délicatement les embouts

6/Les grands filaments

- Disposez deux bandes de rhodoïd sur votre plan de travail. A l'aide d'une spatule étalez un peu de chocolat fondu sur les bandes.



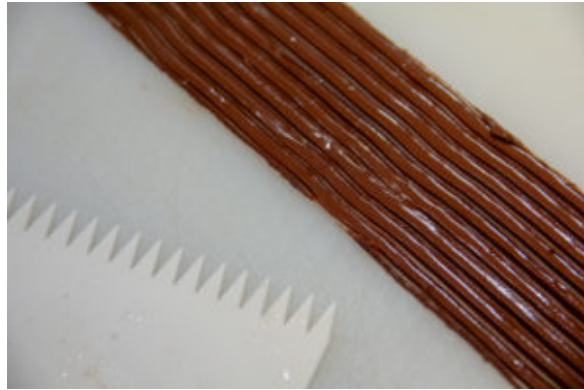
A l'aide d'une spatule étalez un peu de chocolat sur les bandes

- Attendez quelques minutes puis soulevez un coin de la bande à l'aide d'une pointe de couteau. Soulevez complètement la bande : attention elle est molle puisque le chocolat n'a pas encore pris. Puis déposez la bande sur une surface propre.



Utilisez la pointe d'un couteau pour soulever délicatement la bande

- On attend encore quelques minutes: votre chocolat va commencer à prendre: il doit être encore un peu mou mais ne doit plus être aussi liquide que lorsque vous l'avez étalé. Il est difficile de donner un temps car cela dépend de la température ambiante... Puis passez le peigne sur toute la longueur de la bande.



Puis passez le peigne sur toute la longueur de la bande

- Enroulez la bande sur elle-même et placez-la dans la gouttière. Laissez prendre complètement.



Enroulez la bande sur elle-même et placez-la dans la gouttière

- Il ne reste plus qu'à ôter la bande de rhodoïd quand le chocolat a durci. Réservez. Attention! Évitez de toucher ces décorations directement avec vos doigts: les filaments sont fins et vos mains chaudes donc ils risquent de fondre... Utilisez des gants ou des pinces à servir.



Il ne reste plus qu'à ôter la bande de rhodoïd quand le chocolat a durci

7/ Pour les petits sapins

- Pour les petits sapins: versez un peu de chocolat fondu dans une petite pipette ou poche à douille.



Decopen (marqueLekue) et pipette

- Disposez une bande de rhodoïd sur votre plan de travail et pochez des petits sapins sur la bande.



Pochez des petits sapins sur la bande

- Quand le chocolat a pris, décollez les sapins et saupoudrez-les avec du sucre glace. Réservez.



Saupoudrez les sapins en chocolat avec du sucre glace

8/ Les rondelles en chocolat

- De la même manière pour réaliser des petits ronds en chocolat: étalez le chocolat à l'aide d'une spatule coudée sur une petite bande de rhodoïd puis laissez prendre. Dès que le chocolat commence à figer utilisez un emporte-pièce rond pour marquer les ronds sur le chocolat. Quand il sera complètement figé vous pourrez détacher facilement les ronds après avoir enlevé le rhodoïd.



Rond en chocolat

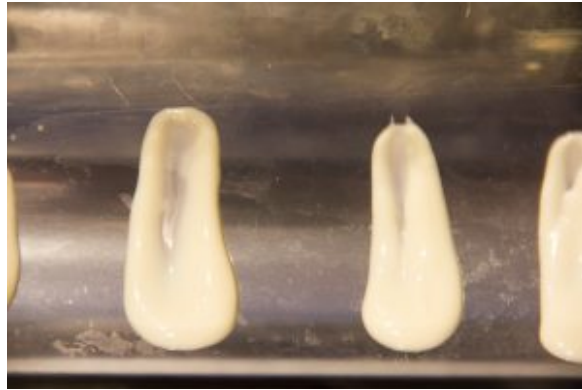
9/Pour les pétales

- Faites chauffer du chocolat blanc au bain marie: il doit être bien fondu et bien lisse. Disposez une bande de rhodoïd sur le fond de votre gouttière. Quand le chocolat est bien fondu posez des petites noix de chocolat sur le fond de la gouttière.



Posez des petites noix de chocolat sur le fond de la gouttière

- Puis en utilisant le côté arrondi d'une petite cuillère, étirez le point de chocolat vers un côté remontant de la gouttière. Laissez prendre au frais et démoulez délicatement; réservez dans une boîte hermétique. Les pétales sont prêtes.



Puis en utilisant le côté arrondi d'une petite cuillère étirez le point de chocolat vers le haut

10/ Pour des étoiles en relief

- Coulez du chocolat blanc fondu au bain marie dans les moules en forme d'étoiles et placez au froid. Démoulez dès que le chocolat est figé et réservez au frais dans un récipient.



Coulez votre chocolat fondu dans les moules en forme d'étoiles

- Pour faire plus joli vous pouvez pulvériser du colorant alimentaire doré sur vos étoiles...Je vous rappelle qu'il faut **toujours** manipuler les décorations en chocolat avec des pinces!



Pulvériser du colorant alimentaire doré sur vos étoiles

11/ Pour les branchages

- Faites fondre du chocolat et versez-le dans une petite poche à douille (sans mettre de douille). Coupez le bout avec un ciseau: attention il ne faut pas faire une trop grosse ouverture, 2 mm de diamètre suffisent.



Faites fondre du chocolat et versez-le dans une petite poche à douille

- Dessinez des branches en chocolat sur une feuille de papier cuisson et laissez figer. Faites attention que la jointure des branches avec le tronc principal soit bien régulières pour que l'ensemble se tienne bien quand vous décollerez le tout. Vous pouvez également pulvériser du

spray doré ou argenté sur vos petites branches. Réservez au frais mais pas au frigo.



Dessinez des branches en chocolat sur une feuille de papier cuisson

12/Pour des étoiles plates, des rondelles etc, avec chablon

- Déposez une feuille de papier guitare ou une surface anti adhesive sur un plateau que vous avez préalablement mis au froid. Disposez le chablon par dessus. Faites fondre le chocolat et versez-le sur le chablon. Lissez le dessus avec une spatule droite et remettez au froid le temps que le chocolat fige.



Chablon en étoile

- Puis démoulez délicatement : attention aux pointes qui sont fragiles. Au besoin aidez-vous avec la pointe d'un couteau pour maintenir les pointes quand vous soulevez le chablon.



Puis démoulez délicatement vos étoiles

- Déposez les étoiles en chocolat sur une plaque propre.



Déposez les étoiles en chocolat sur une plaque propre

- Vous pouvez décorer vos étoiles avec des sprays à paillettes alimentaires.



Vous pouvez décorer vos étoiles avec des spray à paillettes alimentaires

- Et vous pouvez également jouer avec les différents éléments en les assemblant; comme par exemple coller vos étoiles pailletées sur un embout de bûche... Pour cela faites fondre 2 ou 3 carrés de chocolat et servez vous-en de colle pour coller une étoile sur l'embout.



Collez une étoile sur l'embout

Bref, laissez jouer votre imagination... Et voilà une galerie de bûches décorées pour vous donner

des idées...



Bûche Chocomandarine



Bûche aux fruits d'hiver
(orange et marron)



Ma bûche de Noël: L'Etoile
scintillante



Bûche roulée mangue et citron



Opéra revisité façon bûche



Ma bûche de Noël



Ma bûche pour les fêtes:
« Flamme de Noël »



Bûche Forêt Noire



Bûche Mangue Ananas