

## Technique : Le trempage à la fourchette

Une des techniques de travail pour réaliser des chocolats fourrés est le trempage à la fourchette. Toute préparation ayant une texture ferme peut être enrobée de cette manière (ganache, praliné, caramel ferme, pâte d'amande, noix, etc.).

Il est possible d'acheter une fourchette à tremper dans les boutiques d'accessoires pour la pâtisserie. Choisissez une fourchette aux dents longues et minces (les fourchettes à dents de métal sont préférables). Une fourchette traditionnelle pourrait aussi faire l'affaire : choisissez-en une qui a des dents minces.



### Ingrédients:

- 500 g de chocolat de couverture\*
- Intérieurs à tremper à la température de la pièce

### Préparation:

1. Mettre le chocolat au point (voir la recette : Le tempérage du chocolat);
2. Verser dans un bol lourd, pas trop profond;
3. Déposer l'intérieur à tremper dans le chocolat et enrober complètement à l'aide de la fourchette;
4. Sortir l'intérieur du bol avec la fourchette et frapper légèrement celle-ci contre le rebord pour enlever l'excédent de chocolat;
5. Déposer sur une feuille de papier ciré, décorer avec un toucher de fourchette ou un élément décoratif (ex: noisette) et laisser figer.

*\* Chez Érico, nous offrons un choix de plus de 25 différents chocolats de couverture vendus en pastilles.*

Chocolaterie créative  
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC  
418 524-2122  
[info@ericochocolatier.com](mailto:info@ericochocolatier.com)