

WEIHNACHTLICHE BRUCHSCHOKOLADE

Préparation 15' Repos 10'	<i>Pour 20 pièces environ</i>
<u>Ingrédients</u>	<u>Ustensiles</u>
- 20 g de mini bretzels salés - 130 g de chocolat noir à pâtisser - 130 g de chocolat blanc à pâtisser - des yeux en sucre - quelques mini smarties rouges	<i>½ dose</i> 65g 65g - plaque à pâtisser - plaque de four - rouleau à pâtisserie - 2 casseroles (moyenne+petite) pour fondre du chocolat au bain marie ou bol allant au micro-onde -petites pinces pour déposer des décorations fines (à défaut, petits doigts délicats !)
<u>Préparation</u> <ol style="list-style-type: none">1. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.2. Hachez grossièrement chaque plaque de chocolat.3. Faire fondre d'abord le chocolat blanc, au bain marie (ou au micro-onde avec un peu d'eau).4. Disposez la couche de chocolat blanc en carré (20 x 20 cm) sur le papier sulfurisé. Si la couche de chocolat n'est pas plane, poser une feuille de papier sulfurisé dessus, et aplatir avec le rouleau à pâtisserie. Laisser refroidir.5. Faire fondre le chocolat noir, au bain marie (ou au micro-onde avec un peu d'eau), et pochez environ 12 "taches" de chocolat noir dans le chocolat blanc. Laisser refroidir.6. Cassez soigneusement les bretzels au sel en morceaux pour faire des bois de renne.7. Ajoutez les yeux en sucre, les bretzels au sel et le les Smarties rouges en forme de visages de rennes!8. laissez refroidir.9. Cassez ou coupez l'enrobage de chocolat pour obtenir des têtes de cerf.	

