



SHOPPING



Prêt à l'emploi

Concocté par un maître chocolatier, ce chocolat se déguste en boisson chaude ou s'utilise pour remplacer du chocolat à pâtisser pour réaliser des nappages, une mousse ou un fondant. **Chocolat Chaud, 48 cl, 5,60 €, Toqué de cacao.**

Complet

Ce kit comprend une plaque à macarons en silicone, une poche à douille, un capuchon, une pince et un livret-recettes pour réussir vos macarons maison.

Kit à macarons, 26,50 €, chez Mastrad.



Tout en douceur

Grâce à la double paroi dans laquelle l'eau chauffe sans déborder, ce bain-marie laisse fondre le chocolat en douceur, sans risque de brûler, pour respecter ses délicats arômes. **Cuiseur bain-marie, tous feux, 1,5 l, 39 €, sur le site Culinarion.**



Craquant Un mélange artisanal, bio et non raffiné de cacao, graines et fruits secs, à déguster nature ou à parsemer sur une tarte au chocolat. **Terre Maya, 15,50 € les 220 g, Loïse.**

Les

in10spensables

Avec ces ustensiles pratiques et ces produits gourmands, vos desserts au chocolat n'ont qu'à bien se tenir !



Affûté

Avec sa lame à double tranchant, on râpe sans effort le chocolat en fins copeaux, mais aussi la noix de coco et les fruits à chair ferme. Sa bande siliconée assure une bonne prise en main. **Râpe Cup à chocolat, 15 €, Microplane.**

Succulente

Cette crème onctueuse et très gourmande se déguste sur une brioche, des crêpes ou même à la cuillère. Elle s'utilise aussi en base d'une tarte maison au chocolat. **Crème de chocolat & café, 8,90 € les 225 g, Aix & Terra.**



Sans gluten

Interdit de gluten mais sûrement pas de gâteau au chocolat ! À base de fleur de maïs, celui-ci se prépare en un clin d'œil. **Préparation pour gâteau au chocolat, Maizena, 5 €, en GMS.**

Pratique

Une poudre pâtissière à laquelle on ajoute simplement du chocolat, des œufs, du beurre et des noix de pécan pour réaliser de sublimes brownies. **La préparation pour brownies, 6,90 € les 450 g, La Grande Épicerie de Paris.**



Éthique

Un chocolat noir à pâtisser provenant de fèves de cacao "fino de aroma", un des meilleurs crus de cacao issu du commerce équitable et solidaire. **Pistoles de chocolat noir Santander de Colombie 65 %, 5,80 € les 200 g et 43,20 € les 2,5 kg, Terre de chocolat.**

Réalisation : Marie Fiess



À parts égales Pour faciliter la découpe des parts, ce moule au revêtement antiadhésif est nervuré dans son fond en 15 portions définies. **Moule gamme asimetriA, 28 x 22 cm, 11,95 €, Pyrex.**