

BANANE CHOCO-COCO



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Verse de la poudre de noix de coco dans le bol de mixage.

Épluche une banane et coupe-la en deux en te servant de la spatule. Si tu le souhaites, tu peux même glisser la moitié de la banane sur un bâtonnet.

Trempe la banane dans le chocolat de ton choix, puis dans la poudre de noix de coco.

INGREDIENTS :
Banane
Chocolat
Noix de coco rapée

INGREDIENTS

Bananes
Chocolat
Noix de coco rapée



Lansay

BARRES AU RIZ SOUFLÉ



Concasse le riz soufflé avec le mortier et le pilon.

Fais chauffer le miel dans le récipient à eau chaude.

Mélange le riz soufflé concassé avec le miel dans le bol de mixage à l'aide de la spatule. Tu peux ajouter des amandes, des raisins secs, des pépites de chocolat, ou ce que tu souhaites au mélange.

Verse le mélange dans le moule en silicone et presse-le bien à l'aide de la cuillère.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Décore tes barres avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, chantilly, ...).

INGREDIENTS

Riz soufflé
Miel



Lansay

BARRES GRANOLA

INGREDIENTS
Avoine
Miel



Concasse l'avoine avec le mortier et le pilon.

Fais chauffer le miel dans le récipient à eau chaude.

Mélange l'avoine concassée avec le miel dans le bol de mixage à l'aide de la spatule. Tu peux ajouter des amandes, des raisins secs, des pépites de chocolat, ou ce que tu souhaites au mélange.

Verse le mélange dans le moule en silicone et presse-le bien à l'aide de la cuillère.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Décore tes barres avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, chantilly, ...).



Lansay

BARRES FLOCONS DE MAÏS

INGREDIENTS
Pétales de maïs
Miel



Concasse les flocons de maïs avec le mortier et le pilon.

Fais chauffer le miel dans le récipient à eau chaude.

Mélange les flocons de maïs concassés avec le miel dans le bol de mixage à l'aide de la spatule. Tu peux ajouter des amandes, des raisins secs, des pépites de chocolat, ou ce que tu souhaites au mélange.

Verse le mélange dans le moule en silicone et presse-le bien à l'aide de la cuillère.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Décore tes barres avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, chantilly, ...).



Lansay

CHOCO-CRUNCH

INGREDIENTS

Chocolat
Riz soufflé



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse du riz soufflé à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/riz soufflé.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.

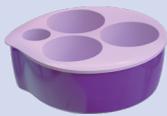


Lansay

CHOCO-GUIMAUVE

INGREDIENTS

Chocolat
Guimauve



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Découpe des petits morceaux de chamallow avec la spatule.



Verse le chocolat fondu dans le bol de mixage et ajoutes-y des morceaux de chamallows préalablement coupés. Mélange le tout avec la cuillère et remplis les moules de ton choix avec le mélange choco/guimauve.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

CHOCO-COCO

INGREDIENTS

Chocolat
Noix de coco
rapée



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Verse le chocolat fondu dans le bol de mixage et ajoutes-y de la noix de coco rapée. Mélange le tout avec la cuillère et remplis les moules de ton choix avec le mélange choco/coco.

Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

CHOCO-BISCUITS

INGREDIENTS

Chocolat
Petits-Beurre



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Concasse des biscuits type Petit-Beurre à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.

Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/Petits-Beurre.

Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

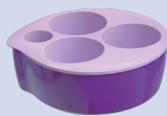
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

CHOCO-MAÏS

INGREDIENTS
Chocolat
Pétales de maïs



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse des pétales de maïs à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



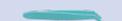
Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/maïs soufflé.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



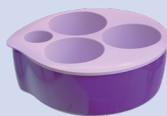
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

CHOCO-NOISETTES

INGREDIENTS
Chocolat
Noisettes



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse des noisettes à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/noisettes.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

CHOCO-OREOS

INGREDIENTS
Chocolat
Oreos



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse des Oreos à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/Oreos.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



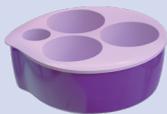
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

CHOCO-SMARTIES

INGREDIENTS
Chocolat
Smarties



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse des Smarties à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/Smarties concassés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

CRÈME CHANTILLY

INGREDIENTS
Crème liquide
(30% minimum)
Sucre glace



Visse le cylindre transparent de ton outil à chantilly sur sa base et verse de la crème liquide (30% de matières grasses minimum) à l'intérieur avec une cuillère à café de sucre glace jusqu'à ce que le mélange atteigne la ligne MAX.



Tire et pousse la poignée de l'outil à chantilly de façon énergétique pendant 70 secondes pour obtenir une crème fouettée.

Lis la notice pour cette prochaine étape. Dévisse la poignée, insère le disque, revisse la poignée et remplace la base de l'outil à chantilly par sa douille.

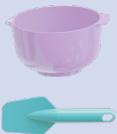
Pousse la poignée pour faire sortir ta chantilly et dépose-la sur un cupcake ou sur la surface de ton choix ! Décore ta chantilly avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, décorations sucrées...).



Lansay

CRÈME CHANTILLY AU CHOCOLAT

INGREDIENTS
Crème liquide
(30% minimum)
Cacao en poudre



Verse de la crème liquide (30% de matières grasses minimum) dans le bol de mixage (remplis à peu près la moitié) et ajoutes-y 2 cuillères à soupe de cacao en poudre. Mélange le tout avec la spatule jusqu'à ce que ton liquide soit homogène (tu peux également utiliser un fouet ou une fourchette pour retirer les grumeaux).



Visse le cylindre transparent de ton outil à chantilly sur sa base et verse le mélange crème liquide/cacao à l'intérieur jusqu'à la ligne MAX.

Tire et pousse la poignée de l'outil à chantilly de façon énergétique pendant 70 secondes pour obtenir une crème fouettée.

Lis la notice pour cette prochaine étape. Dévisse la poignée, insère le disque, revisse la poignée et remplace la base de l'outil à chantilly par sa douille.

Pousse la poignée pour faire sortir ta chantilly et dépose-la sur un cupcake ou sur la surface de ton choix ! Décore ta chantilly avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, décorations sucrées...).



Lansay

CRÈME CHANTILLY MULTICOLORE

INGREDIENTS
Crème liquide
(30% minimum)
Colorant
alimentaire



Visse le cylindre transparent de ton outil à chantilly sur sa base et verse de la crème liquide (30% de matières grasses minimum) à l'intérieur jusqu'à la ligne MAX.

Tire et pousse la poignée de l'outil à chantilly de façon énergétique pendant 70 secondes pour obtenir une crème bien fouettée.



Dévisse la poignée, puis ajoute quelques gouttes de colorants alimentaires des couleurs de ton choix. À l'intérieur de la seringue et à l'aide d'une cuillère, mélange très légèrement le tout pour obtenir un effet marbré. Ne mélange pas trop, ou tu risquerais de mélanger toutes les couleurs !

Lis la notice pour cette prochaine étape. Dévisse la poignée, insère le disque, revisse la poignée et remplace la base de l'outil à chantilly par sa douille.

Pousse la poignée pour faire sortir ta chantilly et dépose-la sur un cupcake ou sur la surface de ton choix ! Décore ta chantilly avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, décorations sucrées...).



Lansay

CUPCAKE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS
Cake au chocolat
Crème liquide
(30% minimum)



Avec l'aide d'un adulte, coupe un morceau de cake au chocolat d'environ 4 cm d'épaisseur et dépose-le sur une feuille de papier cuisson à plat.

Insère l'emporte-pièce au centre du gâteau. Utilise le poussoir pour tasser le gâteau à l'intérieur et pour l'aider à retirer l'emporte-pièce.

Décore ton cupcake avec de la chantilly (voir recette « chantilly »), des formes en chocolat, des filets de chocolat, de la pâte à tartiner, ou tout ce que tu souhaites !



Lansay

CUPCAKE MARBRÉ



Avec l'aide d'un adulte, coupe un morceau de cake marbré d'environ 4 cm d'épaisseur et dépose-le sur une feuille de papier cuisson à plat.

Insère l'emporte-pièce au centre du gâteau. Utilise le poussoir pour tasser le gâteau à l'intérieur et pour l'aider à retirer l'emporte-pièce.

Décore ton cupcake avec de la chantilly (voir recette « chantilly »), des formes en chocolat, des filets de chocolat, de la pâte à tartiner, ou tout ce que tu souhaites !

INGREDIENTS
Cake marbré
Crème liquide
(30% minimum)



Lansay

CUPCAKE NATURE



Avec l'aide d'un adulte, coupe un morceau de cake type quatre-quarts d'environ 4 cm d'épaisseur et dépose-le sur une feuille de papier cuisson à plat.

Insère l'emporte-pièce au centre du gâteau. Utilise le poussoir pour tasser le gâteau à l'intérieur et pour l'aider à retirer l'emporte-pièce.

Décore ton cupcake avec de la chantilly (voir recette « chantilly »), des formes en chocolat, des filets de chocolat, de la pâte à tartiner, ou tout ce que tu souhaites !

INGREDIENTS
Quatre-quarts
Crème liquide
(30% minimum)



Lansay

DÉCORATIONS CHOCOLATÉES

INGREDIENTS
Chocolat



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Recouvre ton tapis de pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.

Utilise la cuillère pour remplir le stylo chocolat de chocolat fondu.

Utilise ton stylo chocolat comme un stylo classique et repasse sur les formes imprimées de ton choix du tapis de pâtisserie.

Place tes créations au réfrigérateur pendant 40 minutes.

Utilise tes formes pour décorer toutes tes pâtisseries !



Lansay

DONUTS À L'AVOINE

INGREDIENTS
Chocolat
Avoine



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Concasse l'avoine à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.

Utilise la cuillère pour remplir tes moules de donuts avec le mélange chocolat/avoine.

Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

Pour décorer tes donuts, tu peux les tremper dans du chocolat fondu puis dans des décorations sucrées. Tu peux utiliser du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner pour coller les décorations. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

DONUTS AUX BISCUITS

INGREDIENTS
Chocolat
Petits-Beurre



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse les biscuits à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-les dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules donuts avec le mélange chocolat/biscuits.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Pour décorer tes donuts, tu peux les tremper dans du chocolat fondu puis dans des décorations sucrées. Tu peux utiliser du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner pour coller les décorations. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

DONUTS AU RIZ SOUFFLÉ

INGREDIENTS
Chocolat
Riz soufflé



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse le riz soufflé à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de donuts avec le mélange chocolat/riz soufflé.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Pour décorer tes donuts, tu peux les tremper dans du chocolat fondu puis dans des décorations sucrées. Tu peux utiliser du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner pour coller les décorations. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

DONUTS DÉCO CHOCO

INGREDIENTS
Chocolat



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de donuts avec le chocolat fondu.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

Remplis ensuite le stylo chocolat avec du chocolat fondu d'une couleur contrastante au chocolat utilisé pour tes donuts (par exemple, si tu as utilisé du chocolat noir pour remplir le moule de tes donuts, utilise du chocolat blanc dans le stylo chocolat, ou inversement).

Une fois le moule sorti du réfrigérateur et le donut démoulé, appuie sur la partie transparente du stylo chocolat pour faire sortir le chocolat fondu. Décore ton donut en faisant des traits fins sur toute sa surface.



Lansay

FORMES EN CHOCOLAT

INGREDIENTS
Chocolat
Colorant
alimentaire



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude.



Tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Une fois le chocolat fondu, utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat.



Tu peux utiliser l'outil de décoration pour remplir une partie des moules (par exemple, pour faire le chocolat « Good Vibes » sur la photo à droite, le fond du moule a été rempli avec du chocolat blanc à l'aide de l'outil de décoration et le reste avec du chocolat noir.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

FRAISES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS
Fraises
Chocolat



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Tiens la fraise par la colerette et trempe-la dans le chocolat fondu de ton choix !



Place-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.



Pour décorer tes fraises, tu peux utiliser du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner pour coller les décorations sucrées (n'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations).



Lansay

GLACE YAOURT-FRAISE

INGREDIENTS
Yaourt
Fraises



Ecrase des fraises à l'aide du mortier et du pilon.



Verse les fraises écrasées dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature) et mélange le tout.



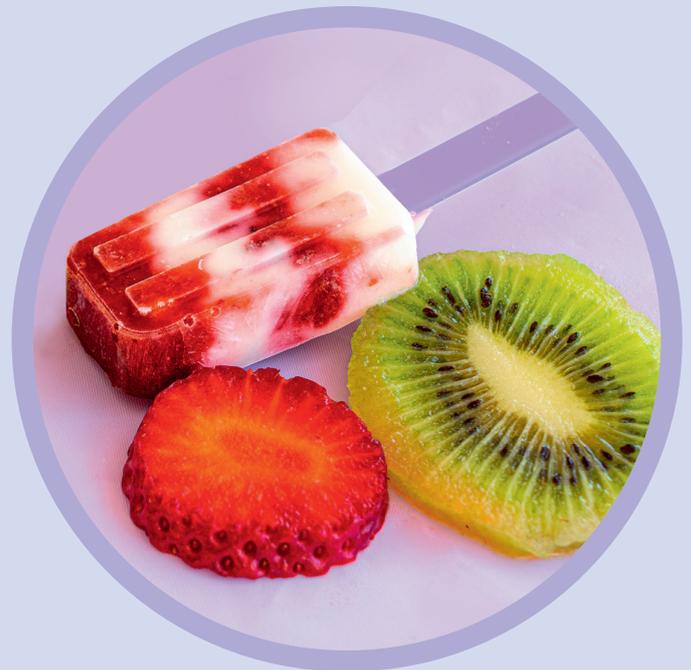
Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer les fraises et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



Lansay

GLACE YAOURT-MYRTILLE

INGREDIENTS
Yaourt
Myrtilles



Ecrase des myrtilles à l'aide du mortier et du pilon.

Verse les myrtilles écrasées dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature) et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer les myrtilles (écrasées ou entières) et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



Lansay

GLACE VANILLE-PÊCHE

INGREDIENTS
Yaourt
Pêche



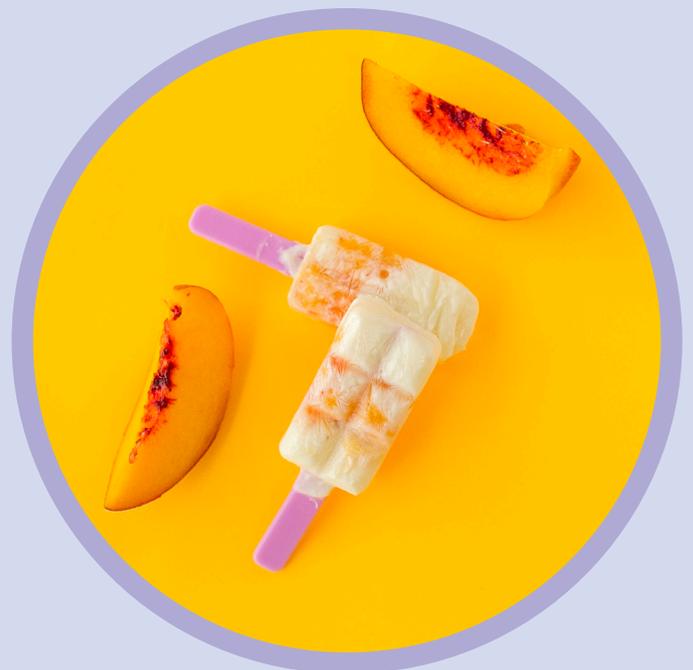
Ecrase des pêches à l'aide du mortier et du pilon.

Verse les pêches écrasées dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt à la vanille et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer les pêches et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



Lansay

GLACE YAOURT-KIWI

INGREDIENTS
Yaourt
Kiwi



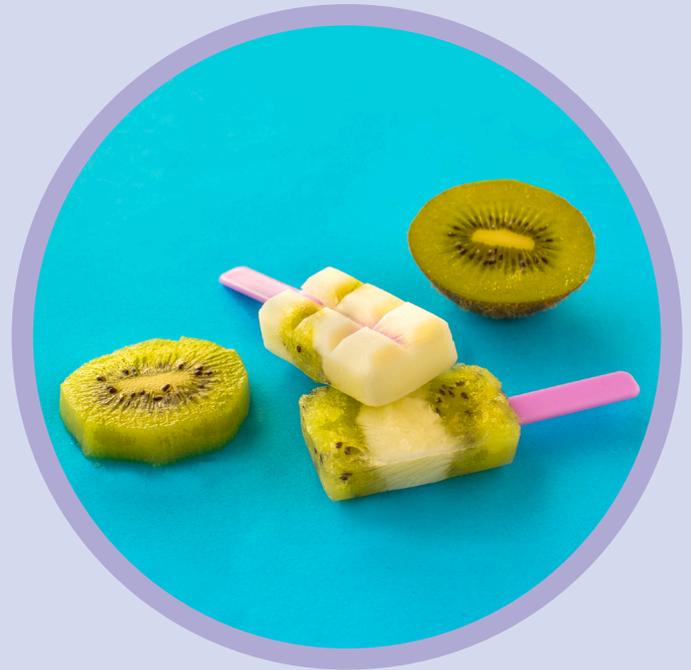
Ecrase du kiwi à l'aide du mortier et du pilon.

Verse le kiwi écrasé dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature) et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer le kiwi et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



Lansay

GLACE VANILLE-FRUITES ROUGES

INGREDIENTS
Yaourt
Fruits rouges
(fraises, framboises,
myrtilles, ...)



Ecrase des fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles, mûres, ...) à l'aide du mortier et du pilon.

Verse les fruits écrasés dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt à la vanille et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer les fruits rouges et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



Lansay

GLACE STRACCIATELLA

INGREDIENTS
Yaourt
Chocolat



Demande à un adulte de te raper un carré de chocolat.

Verse le chocolat rapé dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature) et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace à l'aide de la cuillère et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



Lansay

GLACE VANILLE-CHOCOLAT

INGREDIENTS
Crème dessert
vanille
Crème dessert
chocolat



Verse de la crème dessert à la vanille et au chocolat dans le bol de mixage et mélange les deux très légèrement.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



Lansay

GLACE YAOURT-MIEL-AVOINE

INGREDIENTS
Yaourt
Avoine
Miel



Concasse l'avoine avec le mortier et le pilon.

Verse l'avoine concassée dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature), du miel et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace à l'aide de la cuillère et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



Lansay

KIWI CHOCO-SMARTIES

INGREDIENTS
Kiwi
Chocolat
Smarties



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).

Concasse les Smarties avec le mortier et le pilon.

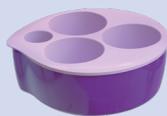
Demande à un adulte de te couper des rondelles de kiwi d'environ 1cm d'épaisseur.

Trempe le morceau de kiwi dans le chocolat fondu de ton choix et trempe-le juste après dans les Smarties concassés !



Lansay

KIWI CHOCO-COCO



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Verse de la poudre de noix de coco dans le bol de mixage.



Demande à un adulte de te couper des rondelles de kiwi d'environ 1cm d'épaisseur.

Trempe le morceau de kiwi dans le chocolat fondu de ton choix et trempe-le juste après dans la poudre de noix de coco !

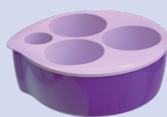
INGREDIENTS

Kiwi
Chocolat
Noix de coco
rapée



Lansay

LOVE CHOCO-CRUNCH



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Verse un peu de chocolat fondu dans le moule «LOVE» jusqu'à atteindre 5mm d'épaisseur.



Place le moule au réfrigérateur pendant 20 minutes.



Concasse le riz soufflé à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le chocolat fondu restant.



Utilise la cuillère pour finir de remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/riz soufflé.

Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

INGREDIENTS

Chocolat
Riz soufflé



Lansay

SORBET FRUITS ROUGES

INGREDIENTS
Fruits rouges
(fraises, framboises,
myrtilles, ...)



Écrase des fraises, des framboises et des myrtilles à l'aide du mortier et du pilon.

Verse les fruits écrasées dans le bol de mixage et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



Lansay

SORBET KIWI-MYRTELLE

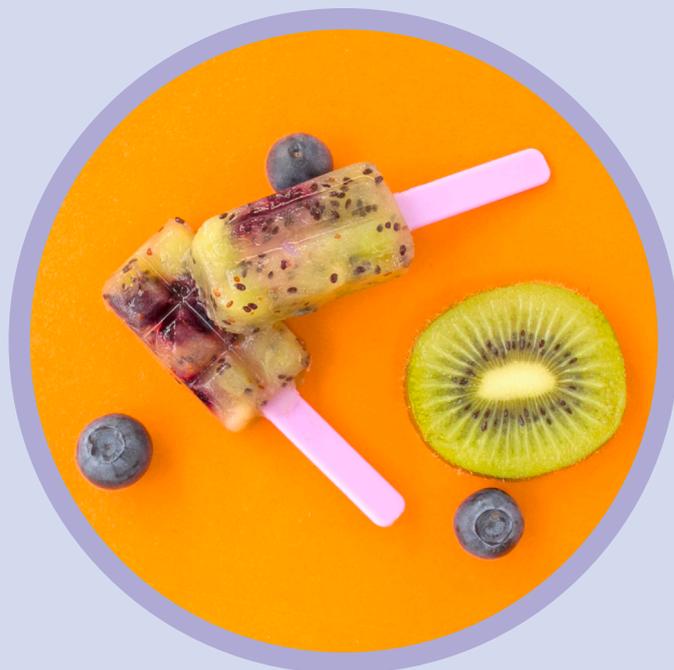
INGREDIENTS
Kiwi
Myrtilles



Écrase du kiwi à l'aide du mortier et du pilon et verse le mélange dans le bol de mixage. Fais de même avec des myrtilles.

Verse le mélange kiwi/myrtilles dans les moules à glace à l'aide de la cuillère et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



Lansay

SORBET MANGUE-FRAISE

INGREDIENTS
Mangue
Fraises



Écrase des fraises et de la mangue à l'aide du mortier et du pilon.

Verse le mélange mangue/fraise dans les moules à glace à l'aide de la cuillère et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

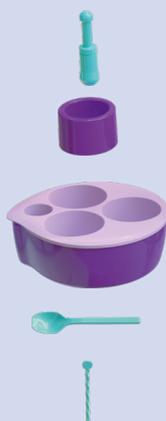
Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



Lansay

SUCETTE CHAMALLOW AMANDES

INGREDIENTS
Chamallow
Chocolat
Amandes



Concasse les amandes avec le mortier et le pilon.

Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).

Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.

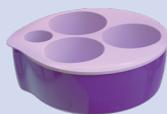
Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix, puis dans les amandes concassées !



Lansay

SUCETTE CHAMALLOW COCO

INGREDIENTS
Chamallow
Chocolat
Noix de coco
rapée



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Verse la poudre de noix de coco dans le bol de mixage.



Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.



Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix, puis dans la poudre de noix de coco !



Lansay

SUCETTE CHAMALLOW MAÏS

INGREDIENTS
Chamallow
Chocolat
Pétales de maïs



Concasse les flocons de maïs avec le mortier et le pilon.



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.



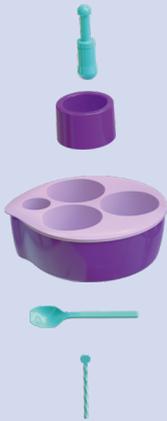
Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix, puis dans les flocons de maïs concassés !



Lansay

SUCETTE CHAMALLOW NOISETTES

INGREDIENTS
Chamallow
Chocolat
Noisettes



Concasse les noisettes avec le mortier et le pilon.

Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).

Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.

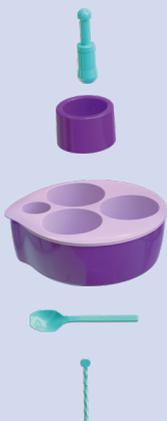
Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix, puis dans les noisettes concassées !



Lansay

SUCETTE CHAMALLOW SMARTIES

INGREDIENTS
Chamallow
Chocolat
Smarties



Concasse les Smarties avec le mortier et le pilon.

Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).

Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.

Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix et trempe-le juste après dans les Smarties !



Lansay

SUCETTE CHOCO-AVOINE

INGREDIENTS
Chocolat
Avoine



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse l'avoine à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/avoine, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

SUCETTE CHOCOLAT

INGREDIENTS
Chocolat



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

SUCETTE CHOCO-BISCUITS

INGREDIENTS
Chocolat
Petits-Beurre



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse les biscuits à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/biscuits, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

SUCETTE CROUSTILLANTE

INGREDIENTS
Chocolat
Crêpes dentelle



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse les biscuits type crêpes dentelle à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/biscuits, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.

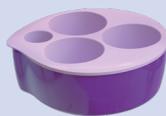


Lansay

SUCETTE CHOCO-CRUNCH

INGREDIENTS

Chocolat
Riz soufflé



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse le riz soufflé à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/riz soufflé, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.

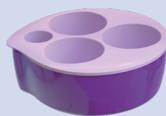


Lansay

SUCETTE LICORNE

INGREDIENTS

Chamallow
Chocolat
Colorant alimentaire



Fais fondre du chocolat dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Verse le chocolat fondu dans le moule « corne de licorne » et place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.



Utilise ton outil de décoration pour dessiner des yeux à ta licorne en le trempant dans du colorant alimentaire ou dans du chocolat noir.



Utilise du chocolat fondu pour coller la forme en chocolat sur le dessus de ton chamallow et décore ta licorne de perles sucrées à l'aide de ta pince !



Lansay