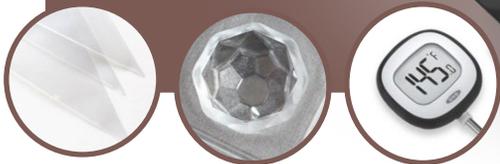




THE ART OF CHOCOLATE MAKING

LA Chocolatière

- 1 Tempéreuse La Chocolatière
- 5 Poche à douille jettable
- 1 Moule en polycarbonate
- 1 Thermomètre digital
- 1 Couteau à palette (35 cm)
- 1 Livre de recette NL-FR



Retrouvez toute l'**authenticité** d'un savoir-faire belge à la maison. Grâce à La Chocolatière, vous confectionnez vos propres pralines en **famille** ou entre **amis**, et **partager** un moment gourmand et **convivial**. Maîtrisez l'art du chocolat en toute **simplicité** ! Avec cet équipement complet, vos ateliers chocolat seront un succès dès le premier essai.

La chocolatière transforme **petits et grands** en véritable Maître Chocolatier !

- 2kg
- 120 watts
- 3 L
- 27°C -52°C
- Crème
- Anthracite



EAN : 5 412 144 125 009
SKU : CHEU0001



LA PRALINE TOUT UN ART BELGE

Notre Belgique est mondialement reconnue pour son chocolat grâce à la qualité de ses ingrédients, sa haute teneur en cacao, sa torréfaction délicate et l'expertise de nos Maîtres chocolatiers. Mais cette réputation nous vient surtout ces délicates friandises que l'on dévore en une seule bouchée: la praline

La praline a été inventée en 1912 par Jean Neuhaus Jr. Son grand-père Jean Neuhaus possédait une pharmacie dans la Galerie de la Reine à Bruxelles. Rien de spécial jusque là...Sauf qu'il avait une méthode suprenant pour neutraliser l'amertume de ses médicaments. Il eut la brillante idée de les enrober de chocolat. Cette pratique inspira son petit fils qui remplaça les médicaments par de la crème fouettée et appela ce bonbon de chocolat une praline.

Depuis lors, les Maîtres chocolatiers belges n'ont jamais cessé de développer ce concentré intense et éphémère qui fond dans la bouche. C'est précisément cet **héritage** et ce **savoir-faire** unique et reconnu que frifri souhaite transmettre. Avec La chocolatière, tout le monde peut **goûter, créer** et **partager** ses **pralines fait-maison**.

ÉTAPE 1 FONDRE

🕒 30 - 40 min



ÉTAPE 2 TEMPÉRER

🕒 15 - 20 min



ÉTAPE 3 MOULER

🕒 5 - 10 min



ÉTAPE 4 REPLIR & REFERMER

🕒 10 - 15 min



STEP 5 DÉGUSTER & PARTAGER!