



## Animaletti di cioccolato



Difficoltà alta



180 minuti

### Ingredienti

400 g Cioccolato (fondente, al latte o bianco) a seconda degli stampi

Qualche  
goccia Coloranti alimentari liposolubili

### Procedimento



1. Temperate i cioccolati secondo ricetta, rispettando le temperature indicate. Coloratene piccole quantità con poche gocce di coloranti alimentari liposolubili.



2. Spennellate e decorate gli stampi con i cioccolati colorati per ottenere le decorazioni desiderate. Lasciate raffreddare ed indurire.



3. Versate il cioccolato in una delle metà dello stampo, chiuderlo subito con l'altra parte, facendo attenzione che i bordi combacino bene.



4. Incominciate a roteare lo stampo tenendolo ben chiuso per distribuire in maniera uniforme il cioccolato alle pareti. Lasciate riposare. Per velocizzare il processo di cristallizzazione del cioccolato, mettere lo stampo a raffreddare il frigorifero per circa 15min. Staccate delicatamente gli stampi.