

# Шоколад для украшения

Шоколад для украшения применяется в виде порошка, бобов или шоколадной глазури.

1. Шоколад в виде плиток нарезать тонкими полосками – у нас получится мелкая шоколадная стружка.
2. Шоколад для глазури расплавить до густого жидкого состояния, распределить его по гладкой доске слоем толщиной почти с бумагу и после затвердевания соскоблить.
3. Для изготовления шоколадных листочков шоколад расплавить в горячей водяной бане, нанести тонкой кисточкой на листочки-основу и положить примерно на 20 минут в холодильник для застывания. Затем отделить шоколадные листочки от листочков-основы.
4. Для тёплых соусов шоколад расплавить с небольшим количеством сливок, смешать с нарезанными кубиками засахаренными фруктами и лить по каплям на мороженое.