



La fontaine à chocolat

Ingrédients :

600g de chocolat noir + 600 g de chocolat au lait
1 litre de crème liquide entière + 1 litre de lait

Préparation :

Couper les fruits et les piquer sur des batons en bois
(pensez à les arroser du jus d'un demi-citron pour éviter leur oxydation)

Pour la fondue de chocolat, cassez le chocolat en morceau

Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème.

Puis, verser le mélange sur le chocolat tout en remuant vivement.

Utilisation de la machine :

1/ Placer le chocolat fondu dans le récipient du bas de la fontaine

2/ Mettre le bouton HEAT sur ON et tourner le thermomètre

3/ Lorsque le chocolat est bien fondu, mettre le bouton MOTOR sur ON



lorsque la fontaine est en fonctionnement, vous pouvez ajouter du chocolat fondu.
Ne pas mettre de chocolat non fondu préalablement dans la machine en fonctionnement.
Prévoir de faire chauffer la fontaine 2h avant utilisation.

La Festibox

DÉCORATION & LOCATION



Risque de brûlure - Interdit au moins de 8 ans
Les enfants doivent utiliser la machine
sous surveillance d'un adulte