

*Confiseries, friandises, chocolats*  
**Chamallows décorés**



**55 min 30 min 10 min 15 min 265**

**TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES**

### Étape 1

Préparation des chamallows chocolat

- 1 Préparer préalablement un bol de chocolat noir fondu, un bol de chocolat blanc fondu et un autre de bonbons dragéifiés colorés.
- 2 Remplir une seringue de chocolat fondu.
- 3 Déposer une pointe de chocolat sur un chamallow, poser dessus un bonbon dragéifié au chocolat. Réserver sur un plat.
- 4 Procéder de même avec les autres chamallows.
- 5 Autre technique : plonger la surface d'un chamallow dans le bol de chocolat, puis le retourner et le recouvrir d'un bonbon dragéifié. Réserver.

### Étape 2

Préparation des chamallows au chocolat blanc

- 1 Prendre le bol de chocolat blanc fondu.
- 2 Plonger la moitié des chamallows, un par un, dans le bol de chocolat blanc. Puis les retourner et les réserver sur le plan de travail.
- 3 Mettre les chamallows sur une assiette, puis les réserver au réfrigérateur pendant environ 15 minutes. Le

Ingrédients  
pour **10** personnes

#### Ingrédients pour les chamallows au chocolat noir

100 g **Chocolat noir**  
 20 **Chamallow(s)**  
 20 **Bonbon(s) au chocolat  
 dragéifié(s)**

#### Ingrédients pour les chamallows au chocolat blanc

100 g **Chocolat blanc**  
 20 **Chamallow(s)**  
 2 c. à soupe **Vermicelles  
 en sucre**

#### Ingrédients pour les chamallows au chocolat noir et blanc

100 g **Chocolat noir**  
 20 **Chamallow(s)**  
 1 c. à soupe **Etoiles au  
 sucre**

chocolat doit figer avant d'être décoré.

- 4 Continuer à recouvrir les chamallows restants de chocolat blanc, les poser sur un papier absorbant.
- 5 Garnir immédiatement les chamallows de billes de sucre colorées.
- 6 A la place du sucre coloré, utiliser du sucre argenté ou doré, de la noix de coco, des copeaux de chocolat.
- 7 Sortir les chamallows réservés au réfrigérateur.
- 8 Prendre le stylo à décor, dessiner des lettres sur les chamallows.

### Étape 3

#### Préparation des chamallows au chocolat noir et blanc

- 1 Prendre à nouveau le bol de chocolat noir fondu.
- 2 Plonger les chamallows dans le chocolat noir, les retourner et les poser sur la planche à découper.
- 3 Les décorer d'une croix à l'aide d'un crayon pâtissier au chocolat blanc à la vanille.
- 4 Déposer une bille colorée en sucre au centre de chaque croix.