

Chocolat blanc fait maison (vegan)

Je ne suis pas très fana de chocolat... sauf du blanc.
Comme il est simple à faire, pourquoi ne pas le décliner à volonté ?
Outre une confiserie, il peut devenir **joli**, **original**, **gourmand**...

Amusons-nous en :

– l'**aromatisant** avec des **poudres de fruits** comme de la poudre de framboise, de la poudre de banane, des myrtilles en poudre...

Ou plus simplement, avec une **goutte d'huile essentielle** (verveine, orange douce, menthe douce, citron, mandarine...)

– le **colorant** avec des colorants naturels comme le thé matcha (vert), de la spiruline (bleu), de la poudre de framboise (rose), du caramel en poudre (jaune)...

– le **décorant** avec des paillettes alimentaires de toutes les couleurs, ou des vermicelles multicolores pour une fête

– le rendant encore plus gourmand en ajoutant des **graines, des noix, ou des fruits confits ou séchés**...



Pour réaliser son propre chocolat blanc maison, il nous faut **obligatoirement** :

– un **moule** en forme de tablette (vous pouvez en trouver [ici](#), ou vous pouvez récupérer le fond en plastique du chocolat bio vendu par la marque la Vie Claire)

– du **beurre de cacao bio**

Veillez à ce qu'il soit de **qualité alimentaire & filtré** (c'est à dire de couleur blanche). J'ai pris le mien chez [Aroma-zone](#).

- du **sucre glace**. Ne faites pas comme moi : n'essayez pas d'utiliser un sucrant liquide (sirop d'agave, riz ou érable), ou du sucre en poudre (cane) : ça ne marche pas.

En refroidissant, le sucrant liquide se retrouve séparé du beurre de cacao. Tandis que le sucre en poudre ne se mélange pas bien, et forme de gros morceaux / pâtés. Pas top-top.

Le **sucre glace** se mélange parfaitement au beurre de cacao.

Et, **facultativement**, pour de l'originalité & de la gourmandise en plus :

- un peu de poudre de lait végétal. Vous pouvez en trouver chez [La Mandorle](#)

– de la vanille

- des colorants, des arômes, des graines, des noix, des fruits confits...

Ingrédients : (pour 1 tablette de 100 gr)

- 55 gr de beurre de cacao filtré (blanc)
- 60 gr de sucre glace
- 1 pointe de vanille en poudre – facultatif
- 1/2 cac de poudre de lait végétal (soja ou autre) – facultatif

Pour du chocolat original :

- votre arôme / colorant / paillettes alimentaires choisi (poudre de fruits, thé matcha, noisette concassées...)

Préparation :

1. Placez votre beurre de cacao dans un pot en verre (que vous aurez récupéré en finissant un pot à confiture, par exemple)
2. Faites fondre au bain marie, et à feu **très très** doux le beurre de cacao.
Ne vous inquiétez pas si cela semble prendre beaucoup de temps : il faut compter de 10 à 25 minutes.
3. Une fois fondu : ajoutez le sucre glace.
Si vous choisissez d'ajouter la vanille & le lait végétal en poudre (tous 2 facultatifs), versez-les également.
Les poudres (colorants ou arômes) doivent être versés aussi à ce moment.
4. A l'aide d'une spatule (ou d'une fourchette), mélangez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
5. Versez dans votre moule, et laissez refroidir complètement.
6. Placez au frigo pendant minimum 6 heures.

Ce qu'il y a de chouette, c'est que l'on peut notamment **doser la proportion des ingrédients comme on veut**.

Le chocolat blanc du commerce contient plus de sucre que de beurre de cacao.

En le réalisant soi-même, on peut donc faire moitié beurre de cacao & moitié sucre, ou même mettre un peu plus de beurre de cacao que de sucre.