

Mendiants au Chocolat Noir



Matériel :

- 1 casserole
- 1 feuille de papier sulfurisé

Pour 30 pièces environ
Préparation : 30 minutes
Refroidissement : 30 minutes

- 200g de chocolat noir
- écorces d'orange confites
- raisins secs
- pistaches

1 - Coupez une partie des écorces d'orange en petits dés.

2 - Hachez finement le chocolat en petits morceaux. Mettez-en les deux tiers à fondre au bain-marie et mélangez de temps en temps avec une spatule. Lorsque la température atteint 45°C, retirez-le du bain-marie et ajoutez le reste de chocolat haché par petites quantités, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Laissez refroidir, en remuant de temps en temps. Lorsque la température atteint 27°C, réchauffez le chocolat au bain-marie en remuant doucement jusqu'à 31°C. S'il est lisse et brillant, il est prêt à être utilisé.

3 - A l'aide d'une poche à douille unie de 4 mm de diamètre ou d'une cuillère à soupe, formez, avec le chocolat tempéré, des petits disques d'environ 3 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

4 - Avant que le chocolat ne durcisse, disposez rapidement sur chaque disque l'assortiment de fruits à votre convenance.

5 - Laissez les mendiants prendre 30 minutes à température ambiante, puis réservez-les dans une boîte hermétique.

L'astuce du Maître chocolatier :

Vous pouvez remplacer l'assortiment de fruits proposés par des myrtilles, du pralin amandes et noisettes, des éclats de caramel ou des noix de pécan caramélisées MONBANA...

Faites également vos mendiants avec du chocolat au lait ou blanc en veillant à respecter les températures de travail.