

Chocolats fins au Caramel



Matériel :

- 1 casserole

Pour 30 pièces environ

Préparation : 45 minutes

Refroidissement : 20 minutes au réfrigérateur

Le moulage

- 200g de chocolat noir

La ganache

- 200g de chocolat au lait
- 25g d'éclats de caramel d'Isigny
- 25g de pralin amandes et noisettes
- 10 cl de crème liquide

1 - Hachez finement le chocolat noir 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.

2 - Remplissez le moule avec le chocolat tempéré (liquide et sans grain) à l'aide d'une louche. Tapez immédiatement le moule sur le plan de travail pour chasser les bulles d'air, puis retournez-le au-dessus de votre récipient afin de récupérer l'excédent de chocolat. Raclez la surface du moule à l'aide d'une spatule. Seules les parois des empreintes doivent rester tapissées de chocolat, la surface du moule doit être bien propre.

3 - Préparation de la ganache

Dans l'univers du chocolat, le terme ganache désigne un fourrage réalisé traditionnellement à base de crème et de chocolat.

Hachez très finement le chocolat au lait dans un récipient. Dans une casserole, faites bouillir à feu doux la crème et les éclats de caramel. Lorsque le caramel est complètement fondu, et que la crème est chaude, versez le tout sur le chocolat. Remuer délicatement jusqu'à ce que le mélange soit onctueux, puis ajoutez le pralin amandes et noisettes. La ganache est prête.

A l'aide d'une poche munie d'une douille ou d'une cuillère, remplissez de ganache les empreintes du moule aux trois quarts. Laissez refroidir à température ambiante.

Lorsque la ganache est refroidie en surface, à l'aide d'une louche, versez de nouveau du chocolat noir tempéré sur le moule afin de recouvrir entièrement la ganache contenue dans les empreintes. Raclez une nouvelle fois la surface du moule à l'aide de la spatule pour bien recouvrir les empreintes de chocolat. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Dès que le chocolat a pris, retournez le moule et tapez-le sur le plan de travail pour démouler les chocolats fins.

L'astuce du Maître chocolatier :

Pour donner une pointe d'authenticité à votre ganache, rajoutez-y une pincée de fleur de sel de Guérande.